

# Speiseplan EaR / Mittagstisch Woche 25/2022

|  | <b>Montag<br/>20.06.2022</b>                                       | <b>Dienstag<br/>21.06.2022</b>   | <b>Mittwoch<br/>22.06.2022</b>  | <b>Donnerstag<br/>23.06.2022</b>                                     | <b>Freitag<br/>24.06.2022</b>  | <b>Samstag<br/>25.06.2022</b>                    | <b>Sonntag<br/>26.06.2022</b>   |
|--|--|--|---|--|--|--|---|
| <b>M<br/>I<br/>T<br/>T<br/>A<br/>G</b> | Karotten-Ingwer-<br>Suppe  | Brokkolicreme-<br>Suppe  | Legierte<br>Grießsuppe  | Gemüsebrühe mit<br>Nudeln  | Knoblauchsuppe<br>mit Croutons   | Klare Gemüse-<br>Suppe                           | Kraftbrühe mit<br>Grießnockerl  |
|  | (A,G,L)<br>Kalbs-<br>Geschnetzeltes<br>Rahmpolenta<br>Grüne Bohnen | (A,G,L)<br>Bunte<br>Spätzlepfanne<br>Rahmsauce<br>Bunter Maissalat<br>Senfdressing | (A,G,L)<br>Tomaten-<br>Dinkelnudeln<br>Zucchini –Piccata<br>Nusssalat<br>Radieschen<br>Essig-Öldressing | Saftiger<br>Hackbraten<br>Senfsauce<br>Pastinaken-<br>Kartoffelpüree | (A,G,L,E)<br>leckere<br>Thunfischpizza<br>Blattsalat<br>Balsamico-<br>dressing | (L)<br>Hausgemachtes<br>Beuschel<br>Semmelknödel | (A,C,G,L)<br>Schopfbraten mit<br>Kartoffeln<br>Kümmelsauce<br>Rahmwirsing |
|  | (A,E,G,L)<br>Apfel   | (A,E,C,G,S,L)<br>Pfirsiche   | (A,C,E,G,L)<br>Kirschjoghurt  | (A;C,E,G,L,S,)<br>Banane   | (A,E,G,L,D)<br>Obstsalat   | (A,C,E,G,L)<br>Schokopudding                     | (A,E,L,G)<br>Fruchtschnitte   |
|  |  |  | (G)   |  |  | (A,G)  | (A,C,G)   |

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Eier und Erzeugnisse, D = Fische und Erzeugnisse, E = Erdnuss und Erzeugnisse, F = Soja und Erzeugnisse, G = Milch und Erzeugnisse, H = Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnüsse,...), L = Sellerie und Erzeugnisse, N = Sesamsamen und Erzeugnisse, O = Schwefeldioxid und Sulfite, P = Lupinen und Erzeugnisse, R = Weichtiere (Muscheln, Austern, Schnecken S = Senf und Erzeugnisse

Bio-Salat und Bio Dinkel Elmar Ströhle, Milchprodukte von Vorarlberg-Milch, Martinshof-Nudeln, Geflügel-Hühner Gut Fleisch Walser Meiningen und Kopf Altach, Bio Rindfleisch vom Spaltenhof, Obst und Gemüse Frucht 11er und Meusburger Koblach

Für spezielle Diät- und Schonkostwünsche oder Alternativen zu unserem Standardmenü steht Ihnen unser Wirtschaftsleiter Elmar Karlinger gerne zur Verfügung. Auch spezielle Wünsche werden nach Möglichkeit erfüllt. Unser Allergiebeauftragter ist Herr Elmar Karlinger.

„AN GUATA“

Nachhaltigkeit ist uns wichtig,  
Planänderungen möglich



Sozialzentrum Altach  
Gemeinnützige GmbH  
Achstrasse 8  
6844 Altach  
Tel. 7172-210