

<b>BK-Menüplan Februar 25</b>					
<b>Mo, 03.02.25</b>	Allergene	<b>MI, 05.02.25</b>	Allergene	<b>Do, 06.02.25 VEG</b>	Allergene
Tomatencremesuppe	A, G,	Keine BK		Frühlingskräutersuppe	A, G
Gratiniertes Putenschnitzel	A, L, G, M			Kaspressknödel	A, C, G
Ofengemüse (Kartoffeln, Zucchini, Paprika)	G, L			Salate	Buffet
Schnittlauchdip	G, L, M			Schokocreme	F, G
Brandteigkrapferl	A, C, F, G,				
<b>Semesterferien</b>					
<b>Mo, 17.02.25</b>		<b>MI, 19.02.25</b>		<b>Do, 20.02.25 VEG</b>	
Bouillon mit Karottencroutons	A, C, G, L	Brokkolicremesuppe	G	Vogersalat mit Walnüssen und Feta	G, H, O
Rindsgulasch	A, L, G	Überbackener Fisch	A, D, G	Linseneintopf	A, G, L, M
Bandnudeln	A, G	Petersilkkartoffeln	G	Apfelmuffin mit Vanilleeis	A, C, G,
Endiviensalat	L, O	Mischgemüse	G		
Grießflammerie	A, G,	Karottenkuchen	A, C, G, H		
<b>Mo, 24.02.25 VEG</b>		<b>MI, 26.02.25</b>		<b>Do, 27.02.25</b>	
Weißkrautkrohkost	C, G, O	Frühlingsrollen	A, G		
Jourgebäck	A, C, G	Chinesisches Huhn	C, F	Lauchsuppe	A, G
Folienkartoffeln		Reis		Chili con Carne	
Gemüse	G	Salate	Buffet	Brot	A, C, G
Sauerrahmdip	G	Ananas-Kokos-Creme	G	Marmorgugelhupf	A, C, G
Waldbeerjoghurt	G				

Legende: **A**=Gluten, **B**=Krebstiere, **C**=Ei, **D**=Fisch, **E**=Erdnuss, **F**=Soja, **G**=Milch, **H**=Nüsse, **L**=Sellerie, **M**=Senf, **N**=Sesam, **O**=Sulfite, **P**=Lupinen, **R**=Weichtiere.