

*Cook
The
Cook*



JUNIOR MENÜ

Biologisch 
Frishküche 

KW 5

30.01.2023 – 03.02.2023

Montag 30.01.2023	Dienstag 31.01.2023	Mittwoch 01.02.2023	Donnerstag 02.02.2023	Freitag 03.02.2023
Minestrone ^{A,H,L} Topfennockerl mit Butterbrösel ^{A,C,G} Kirschragout	Rübencremesuppe ^{A,G} Gedünstetes Hühnerfilet in Naturaft ^A Rosmarinkartoffeln Paprikakraut ^A	Klare Gemüsesuppe mit Käseschöberl ^{A,C,G} Vegi. Bohnen-Kartoffel-Gulasch ^{A,O}	Kartoffel-Lauchcremesuppe ^{A,G} Faschierte Laibchen mit Saft Kartoffelpüree ^{F,G,O} Engl. Karottengemüse ^G	Klare Gemüsesuppe mit Eistich Gebackenes Dorschfilet ^{A,C,D,N} Sauce Tartare ^{C,G,M,O} Petersilkkartoffeln ^G

Allergenlegende

gemäß Codex-Empfehlung
A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere

C - Ei
D - Fisch
E - Erdnuss
F - Soja

G - Milch oder Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf

N - Sesam
O - Sulfite
P - Lupine
R - Weichtiere

Mit unserem speziellen Juniorspeiseplan stimmen wir unser Angebot auf die Bedürfnisse unserer jungen Kunden ab. Eine optimale Verpflegung ist besonders in jungen Jahren wichtig und liefert wertvolle Energie fürs Spielen und Lernen. Selbstverständlich werden die Speisen jeden Tag frisch zubereitet.

*Fleisch, Geflügel &
Milch zu 100% aus
Österreich*

