

S P E I S E P L A N V O N 22.6. BIS 29.6.

MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Klare Linsensuppe <i>F - vegan</i>	Gemüsecremesuppe <i>G</i>	Kürbiscremesuppe <i>G</i>	Klare Suppe mit Käserolle <i>A / C / L</i>	Tagessuppe <i>G</i>
Asia-Gemüsereis <i>F</i>	Kaspressknödel mit Salatgarnitur <i>A / G</i>	Rahmragout mit Risi-Pisi oder Gemüsenudeln <i>G</i>	Kartoffelgulasch mit/ohne Frankfurter mit Baguette <i>A / G</i>	Mohnnudeln mit Apfelmus <i>A / C / G</i>
Frisches Obst <i>allergenfrei</i>	Schokopudding <i>G</i>	Joghurt mit Honig und Nüssen <i>G</i>	Mehlspeise <i>A / C / G</i>	Div. Nachspeisen <i>allergenfrei</i>



AT-BIO-401

Die **Schulküche** der *Rudolf Steiner-Schule Wien-Mauer* verwendet zu **100% biologische Zutaten** und wird von *BIOS – Biokontrollservice Österreich kontrolliert* (AT-BIO-401). Die Allergenkennzeichnungen der beziehen sich auf das von der Wirtschaftskammer Österreich herausgegebene Merkblatt zur Lebensmittelkennzeichnung "**Die 14 Allergene**". Tagesaktuelle Allergene der Speisen bitte beim Küchenpersonal erfragen oder den Aushängen entnehmen.