

# Vegucation



Schulrestaurant 2019 / 2020  
Schulwoche 16  
27.01.2020 – 31.01.2020

**GAF A**  
PASSION  
INNOVATION  
SKILLS

	Tages Menü	Veganes Menü	Salatbuffet
<b>Montag</b> 2FKA/2FKB/Hölbl 1 FKC / Nur	Gemüsecremsuppe mit Croutons(A,G,O) *** Grießknödel mit Zwetschkenröster(AC,,G,O)	Desserttag	Blattsalat vorm Gast mariniert (O) Erdäpfelsalat(O, M) Zucchini Salat mit getrockneten Paradeisern(O) Linsensalat mit Koriander und Chili(O)
<b>Dienstag</b> 2FKA / Dal 1 FKB / Nur	Schweinebraten mit Sauerkraut und Knödel(A,G,C,O) *** Obst	Linsen mit Knödel(A,F,)	Blattsalat vorm Gast mariniert (O) Gekochter Zellersalat mit Äpfeln(O, L) Blattspinat mit Paprika und Nüssen(O) Fisolen Salat mit roten Zwiebel(O)
<b>Mittwoch</b> 2FKB / Spe 2 FKA / Nur	Meeresfrüchte Risotto mit Paradaisern(B,GL,OR) *** Süßes vom 1 Aul	Roterüben Risotto (O)	Blattsalat vorm Gast mariniert (O) Paradeissalat mit Jungzwiebeln(O) Schwarzwurzelsalat mit Joghurt-Dressing(G, O) Gurkensalat mit Sauerahmmariande(O)
<b>Donnerstag</b> 2FKA / Kroe 2 FKB / Elz	Mariniertes Gemüse((O) *** Fallafel mit Letschogemüse(F,L,O)	Veganertag	Blattsalat vorm Gast mariniert (O) Bohnensalat mit Paprika(O) Stangensellerie mit Quinoa(O, L) Chinakohl mit Wiener Marinade(O)
	Semesterferien		

### Allergeninformation 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: Lupinen; R: Weichtiere;

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.