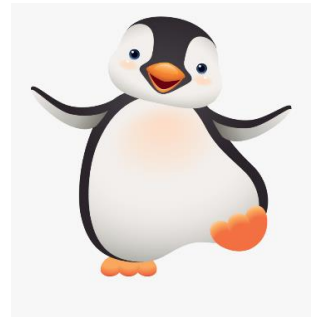


SPEISEPLAN

07.07. - 11.07.2025

KW 28



MONTAG:

Backerbsensuppe
Eier Nockerl mit
Blattsalat
Obst

AC(4)
AC(4)
O

DIENSTAG:

Maiscremesuppe
Kartoffelgulasch mit Gebäck
Veg.: Gemüse-Kartoffelgulasch
Schokopudding mit Kirschen

A(1,6)
G(5)

MITTWOCH:

Gemüsesuppe mit Grießnockerl
Fischstäbchen Petersillkartoffel
Veg.: Vegane „Fischstäbchen“
Tomatensalat
Obst

ACG(4,6)
A

DONNERSTAG:

Süßkartoffel-Kokoscremesuppe
Reisfleisch vom Rind
Veg.: Gemüsereis
Gurkensalat
Wassermelonen

(1)
O

FREITAG:

Klare Suppe mit Gemüsewürfeln
Spaghetti Bolognese
Parmesan
Obst

AC
O

Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:

Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs (B) Lupinen (P) Milch (G) Schalenfrüchte (H) Sellerie (L) Senf (M) Sesam (N) SO₂-Schwefel (O) Soja (F) Weichtiere (R)

- ① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5% EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU
④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤ Milch 95% AUT 5% EU ⑥ Milchprodukte 80% AUT 20% EU

Änderungen vorbehalten

Bitte beachten Sie die Legende der Allergeneauszeichnung neben dem Plan beim Speisesaal. Für Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef

