

SPEISEPLAN

14.07. - 18.07.2025

KW 29



MONTAG:	Grießdukatenuppe Wursthörnchen <small>(Rind-Schwein)</small> <small>Veg.: Gemüsehörnchen mit Avocado-Basilikum</small> Maissalat Obst	ACG(4,6) AC (1,2) O
DIENSTAG:	Gemüsecremesuppe Hühnerbrust gebraten <small>Veg.: Tofu gegrillt</small> Petersillkartoffeln EIS	(3) C(4)
MITTWOCH:	Nudelsuppe Linzen mit Gemüse Serviettenknödel Obst	AC(3) ACG(4,6)
DONNERSTAG:	Spargelcremesuppe Szegediner Krautfleisch <small>(Schwein)</small> <small>Veg.: Szegediner Kraut mit Gemüse</small> Kartoffelknödel (2,4,6) Obst	G (1) AC
FREITAG:	Profiterol Suppe Erdbeeren Palatschinken Kompott	AC(4) ACG(4)

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] S02-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

