

SPEISEPLAN

21.07. - 25.07.2025

KW 30



MONTAG:	Fritattensuppe „Chili“ Con Carne (Rind-nicht Scharf) Veg.: Bohneneintopf Kaisersemmeln Obst	ACG(4) (1) A
DIENSTAG:	Knoblauch Cremesuppe Penne mit Tomatensauce Parmesan Himbeerjoghurt	AC(4) G(6) G(6)
MITTWOCH:	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln Hühnerschnitzel Veg.: Gemüseschnitzel Petersillkartoffel und Grüner Salat Obst	AC A (3) O
DONNERSTAG:	Broccoli Cremesuppe Knackwurst gegrillt Kartoffelpuffer EIS	
FREITAG:	Backerbsensuppe Putengeschnetzeltes Veg.: Gemüsegeschnetzeltes Spiralnudeln Obst	AC(4) (3)

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 Allergenauszeichnung neben dem Plan beim Speisesaal. Für Fragen wenden Sie sich bitte an unseren Küchenchef

