

SPEISEPLAN

19.01. - 23.01.2026

KW 4



MONTAG:	Klare Suppe mit Nudeln	AC(4)
	Knackwurst gegrillt	(1)
	<small>Veg: Vegan Leberkäse</small>	
	Kartoffelpüree	G (5)
	Obst	
DIENSTAG:	Gelbe Karotten Cremesuppe	
	Gemüseschnitzel	A
	Petersillkartoffel/Rahmsauce	O
	Bananen-Schokocreme	G (5)
MITTWOCH:	Klare Suppe mit Backerbsen	AC (4)
	Lasagne <small>(Rind)</small>	G (1,4,5)
	<small>Veg: Gemüselasagne</small>	
	Grüner Salat	O
	Obst	
DONNERSTAG:	Klare Suppe mit Frittaten	AC (4)
	Rindsbraten Wurzelrahmsauce	A(1)
	<small>Veg: Gemüse-Linsen Laibchen</small>	
	Reis	
	Apfelkuchen	AC (4)
FREITAG:	Kartoffelcremesuppe	
	Pasta Carbonara	AG (4)
	<small>Veg: Basilikumsauce</small>	
	Parmesan	G (5)
	Obst	

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

