

# SPEISEPLAN

19.01. - 23.01.2026

KW 4



## MONTAG:

|                               |              |
|-------------------------------|--------------|
| <b>Klare Suppe mit Nudeln</b> | <b>AC(4)</b> |
| <b>Knackwurst gegrillt</b>    | <b>(1)</b>   |
| Veg: Vegan Leberkäse          |              |
| <b>Kartoffelpüree</b>         | <b>G (5)</b> |
| <b>Obst</b>                   |              |

## DIENSTAG:

|                                     |              |
|-------------------------------------|--------------|
| <b>Gelbe Karotten Cremesuppe</b>    |              |
| <b>Gemüseschnitzel</b>              | <b>A</b>     |
| <b>Petersillkartoffel/Rahmsauce</b> | <b>O</b>     |
| <b>Bananen-Schokocreme</b>          | <b>G (5)</b> |

## MITTWOCH:

|                                      |                  |
|--------------------------------------|------------------|
| <b>Klare Suppe mit Backerbsen</b>    | <b>AC (4)</b>    |
| <b>Lasagne</b> <small>(Rind)</small> | <b>G (1,4,5)</b> |
| Veg: Gemüselasagne                   |                  |
| <b>Grüner Salat</b>                  | <b>O</b>         |
| <b>Obst</b>                          |                  |

## DONNERSTAG:

|                                    |               |
|------------------------------------|---------------|
| <b>Klare Suppe mit Frittaten</b>   | <b>AC (4)</b> |
| <b>Rindsbraten Wurzelrahmsauce</b> | <b>A(1)</b>   |
| Veg: Gemüse-Linsen Laibchen        |               |
| <b>Reis</b>                        |               |
| <b>Apfelkuchen</b>                 | <b>AC (4)</b> |

## FREITAG:

|                            |               |
|----------------------------|---------------|
| <b>Kartoffelcremesuppe</b> |               |
| <b>Pasta Carbonara</b>     | <b>AG (4)</b> |
| Veg: Basilikumsauce        |               |
| <b>Parmesan</b>            | <b>G (5)</b>  |
| <b>Obst</b>                |               |

### 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**

