

SPEISEPLAN

26.01. - 30.01.2025

KW 5



MONTAG:

Grießnockerlsuppe ACG (4,5)
Minigrillwürstel (1)
Veg: Veganwürstel
Kartoffelrösti und Gurkensalat O
Obst

DIENSTAG:

Erbsencremesuppe
Pasta Bolognese (RIND) Blattsalat ALO (1,4,5)
Veg: Kräuter-Gemüsesauce
Stracciatella creme G (5)

MITTWOCH:

Backerbsensuppe AC (4)
Gebackene Karfiol AG
Petersillkartoffel
Cocktailsauce OG
Obst

DONNERSTAG:

Sternchensuppe AC (4)
Paprikahuhn G (3)
Veg: Letschogemüse
Reis
Marmorkuchen AC (4)

FREITAG:

Tomatencremesuppe
Mohnnudeln mit Apfelmus AC (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

