

SPEISEPLAN

09.02. - 13.02.2026

KW 7



MONTAG:

Broccoli Cremesuppe

Haschee Hörnchen (Rind)

Veg.: mit Basilikumpesto und Tomaten

AC (1)

Blattsalat

O

Obst

DIENSTAG:

Gemüsesuppe mit Backerbsen

Putengeschnetzeltes

Veg.: Gemüse Geschnetzeltes

G (3)

Reis

Pfirsichjoghurt

G (6)

MITTWOCH:

Klare Suppe mit Fritatten

AC

Ravioli mit Tomatensauce

ACG (4)

Obst

DONNERSTAG:

Sternchensuppe

AC (4)

Hühnerschnitzel

AC (3)

Veg: Edamame Avocado Burger

Reis und Gurkensalat

O

Obstsalat

FREITAG:

Basilikumcremesuppe

G

„Chili“ Con Carne (Rind-nicht Scharf)

(1)

Veg.: Bohneneintopf

Kaisersemmler

A

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

