

# SPEISEPLAN

09.02. - 13.02.2026

KW 7



**MONTAG:**

**Broccoli Cremesuppe**

**Haschee Hörnchen** (Rind)

Veg.: mit Basilikumpesto und Tomaten

**Blattsalat**

**Obst**

**AC (1)**

**O**

**DIENSTAG:**

**Gemüsesuppe mit Backerbsen**

**Putengeschnetzeltes**

Veg.: Gemüse Geschnetzeltes

**Reis**

**Pfirsichjoghurt**

**G (3)**

**G (6)**

**MITTWOCH:**

**Klare Suppe mit Fritatten**

**Ravioli mit Tomatensauce**

**Obst**

**AC**

**ACG (4)**

**DONNERSTAG:**

**Sternchensuppe**

**Hühnerschnitzel**

Veg.: Edamame Avocado Burger

**Reis und Gurkensalat**

**Obstsalat**

**AC (4)**

**AC (3)**

**O**

**FREITAG:**

**Basilikumcremesuppe**

**„Chili“ Con Carne** (Rind-nicht Scharf)

Veg.: Bohneneintopf

**Kaisersemmeln**

**Obst**

**G**

**(1)**

**A**

## 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

