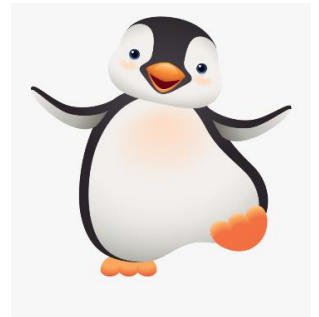


SPEISEPLAN

16.02. - 20.02.2026

KW 8



MONTAG:

Backerbsensuppe
Spaghetti Carbonara
Veg.: Kürbissauce
Parmesan
Obst

AC(4)
AC
O

DIENSTAG:

Maiscremesuppe
Kartoffelgulasch mit Gebäck
Veg.: Gemüse-Kartoffelgulasch
Obst

A(1,6)

MITTWOCH:

Gemüsesuppe mit Grießnockerl
Fischstäbchen Petersillkartoffel
Veg.: Vegane „Fischstäbchen“
Tomatensalat
Obst

ACG(4,6)
A

DONNERSTAG:

Süßkartoffel-Kokoscremesuppe
Reisfleisch vom Rind
Veg.: Gemüsereis
Essiggurken
Birnen-Zimt Kuchen

(1)
O
AC (4)

FREITAG:

Klare Suppe mit Gemüsewürfeln
Eier Nockerl mit
Blattsalat
Obst

AC(4)
O

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

