

SPEISEPLAN

23.02. - 27.02.2026

KW 9



MONTAG:

Grießdukatensuppe

ACG(4,6)

Wursthörnchen (Rind-Schwein)

AC (1,2)

Veg.: Gemüsehörnchen mit Avocado-Basilikum

Maissalat

O

Obst

DIENSTAG:

Gemüsecremesuppe

Hühnerbrust gebraten

(3)

Veg.: Broccoliroschen gedämpft

Petersillkartoffeln

Apfelkuchen

C(4)

MITTWOCH:

Nudelsuppe

AC(3)

Linzen mit Gemüse

Serviettenknödel

ACG(4,6)

Obst

DONNERSTAG:

Spargelcremesuppe

Schweinsbraten mit Kartoffelknödel (2,4,6)

Veg.: Vegane Frankfurter

Sauerkraut

Obst

AC

FREITAG:

Profiterol Suppe

AC(4)

Erdbeerpalatschinken

ACG(4)

Kompott

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

