

SPEISEPLAN

02.03. - 06.03.2026

KW 10



MONTAG:

Fritattensuppe

Rindsragout

Veg.: Gemüseragout

Reis

Obst

ACG(4)

O (1)

DIENSTAG:

Knoblauchcremesuppe

Penne mit Tomatensauce

Parmesan

Himbeerjoghurt

AC(4)

G(6)

G(6)

MITTWOCH:

Klare Gemüsesuppe mit Nudeln

Hühnerschnitzel

Veg.: Gemüseschnitzel

Petersillkartoffel und Grüner Salat

Obst

AC

A (3)

O

DONNERSTAG:

Broccolicremesuppe

Knackwurst gegrillt mit Kartoffelpuffer

Rahmfisolen

Kirsch-Mohnkuchen

AG(6)

AC(4)

FREITAG:

Backerbsensuppe

Putengeschnetzeltes

Veg.: Gemüsegeschnetzeltes

Spiralnudeln

Obst

AC(4)

(3)

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



