

SPEISEPLAN

09.03. - 13.03.2026



Woche 11		
MONTAG:	Grießnockerlsuppe	AC (5)
	Haschee Hörnchen (Rind)	(1)
	Veg.: mit Basilikumpesto und Tomaten	
	Grüner Salat	O
	Obst	
DIENSTAG:	Buchstabensuppe	AC (4)
	Szegediner Krautfleisch (Schwein)	G (1)
	Veg.: Szegediner Kraut mit Gemüse	
	Petersillkartoffel	
	Marmorkuchen	AC (4)
MITTWOCH:	Spargelcremesuppe	
	Hühnerfilet in Cornflakes Panade	(3)
	Veg.: Veganer Nuggets	
	Reis und Schnittlauchsauce	O(5)
	Obst	
DONNERSTAG:	Klare Suppe mit Gemüse	
	„Chili“ Con Carne mit Gebäck (Rind-nicht scharf!)	ACG (1)
	Veg: Bohneneintopf	
	Kaisersemmeln	
	Fruchtjoghurt	G (6)
FREITAG:	Tomatencremesuppe	
	Mohnnudeln mit	ACG (4)
	Zwetschkenröster	

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

