

# SPEISEPLAN

06.04. - 10.04.2026

KW 15



<b>MONTAG:</b>	<b>Ostermontag</b>	
<b>DIENSTAG:</b>	<b>Grießnockerlsuppe</b>	<b>ACG (4,5)</b>
	<b>Pasta Bolognese<sup>(RIND)</sup> mit Salat</b>	<b>ALO (1,4,5)</b>
	<small>Veg: Kräuter-Gemüsesauce</small>	
	<b>Stracciatella creme</b>	<b>G (5)</b>
<b>MITTWOCH:</b>	<b>Backerbsensuppe</b>	<b>AC (4)</b>
	<b>Gebackener Karfiol</b>	<b>AG</b>
	<b>Petersillkartoffel</b>	
	<b>Cocktailsauce</b>	<b>OG</b>
	<b>Obst</b>	
<b>DONNERSTAG:</b>	<b>Sternchensuppe</b>	<b>AC (4)</b>
	<b>Paprikahuhn</b>	<b>G (3)</b>
	<small>Veg: Letschogemüse</small>	
	<b>Reis</b>	
	<b>Obst</b>	
<b>FREITAG:</b>	<b>Tomatencremesuppe</b>	
	<b>Mohnnudeln mit</b>	<b>AC (4)</b>
	<b>Apfelmus</b>	

## 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

