

# SPEISEPLAN

25.05. - 29.05.2026

KW 22



<b>MONTAG:</b>	<b>Pfingstmontag</b>	
<b>DIENSTAG:</b>	<b>Karfiolcremesuppe</b>	
	<b>Paprikahuhn</b> (3)	
	Veg: Champignongulasch	
	<b>Spätzle</b> AC(4)	
	<b>Apfelmus</b>	
<b>MITTWOCH:</b>	<b>Backerbsensuppe</b> AC	
	<b>Linsen mit Frankfurter</b> HP (2)	
	Veg: Linsen mit Gemüse	
	<b>Semmelknödel</b> ACG (5)	
	<b>Obst</b>	
<b>DONNERSTAG:</b>	<b>Karottencremesuppe</b>	
	<b>Rindsgeschnetzeltes</b> (1)	
	Veg: Gemüsegeschnetzeltes	
	<b>Reis</b>	
	<b>Birnenkuchen</b> ACG(4)	
<b>FREITAG:</b>	<b>Sternchensuppe</b> AC(4)	
	<b>Fischstäbchen</b> AD	
	Veg: Vegane Fischstäbchen	
	<b>Kartoffelsalat</b> O	
	<b>Obst</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**

