

SPEISEPLAN

01.06. - 05.06.2026

KW 23



MONTAG:	Klare Suppe mit Reibteig	AC (4)
	Berner Würstel	G (1)
	<small>Veg: Vegan Bratwürstel</small>	
	Petersillkartoffel und Tomatensalat	O (5)
	Obst	
DIENSTAG:	Klare Suppe mit Gemüsewürfeln	
	Rahmschinkenhörnchen(Pute)	ACG (4)
	<small>Veg: Hörnchen mit Tomaten-Basilikum</small>	
	Blattsalat	O
	Zimtkuchen	G (4)
MITTWOCH:	Kohlrabicremesuppe	
	Hühnerschnitzel	AC (3)
	<small>Veg: Edamame Avocado Burger</small>	
	Reis und Gurkensalat	O
	Obst	
DONNERSTAG:	Fronleichnam	
FREITAG:	Profiterolsuppe	AC(4)
	Erdbeerpalatschinken	ACG(4)
	Vanillesauce	G (4)

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

