

SPEISEPLAN

08.06. - 12.06.2026

KW 24



MONTAG:	Klare Suppe mit Nudeln	AC(4)	
	Knackwurst gegrillt		(1)
	<small>Veg: Vegan Leberkäse</small>		
	Kartoffelpüree	G (5)	
	Obst		
DIENSTAG:	Gelbe Karotten Cremesuppe		
	Gemüseschnitzel	A	
	Petersillkartoffel/Rahmsauce	O	
	Bananen-Schokocreme	G (5)	
MITTWOCH:	Klare Suppe mit Backerbsen	AC (4)	
	Lasagne <small>(Rind)</small>	G (1,4,5)	
	<small>Veg: Gemüselasagne</small>		
	Grüner Salat	O	
	Obst		
DONNERSTAG:	Klare Suppe mit Frittaten	AC (4)	
	Rindsbraten Wurzelrahmsauce	A(1)	
	<small>Veg: Gemüse-Linsen Laibchen</small>		
	Reis		
	EIS		
FREITAG:	Kartoffelcremesuppe		
	Penne mit	A (4)	
	Thunfischsauce	AC	
	<small>Veg: Tomatensauce</small>		
	Parmesan	G (5)	
	Obst		

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

