

SPEISEPLAN

15.06. - 19.06.2026

KW 25



MONTAG:	Grießnockerlsuppe	ACG (4,5)
	Minigrillwürstel	(1)
	<small>Veg: Veganwürstel</small>	
	Kartoffelrösti und Gurkensalat	O
	Obst	
DIENSTAG:	Erbsencremesuppe	
	Pasta Bolognese <small>(RIND)</small> Blattsalat	ALO (1,4,5)
	<small>Veg: Kräuter-Gemüsesauce</small>	
	Stracciatellacreme	G (5)
MITTWOCH:	Backerbsensuppe	AC (4)
	Gebackener Karfiol	AG
	Petersillkartoffel	
	Cocktailsauce	OG
	Obst	
DONNERSTAG:	Sternchensuppe	AC (4)
	Paprikahuhn	G (3)
	<small>Veg: Letschogemüse</small>	
	Reis	
	Marmorkuchen	AC (4)
FREITAG:	Tomatencremesuppe	
	Mohnnudeln mit	AC (4)
	Apfelmus	

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

