

SPEISEPLAN

22.06. - 26.06.2026

KW 26



MONTAG:

Klare Suppe mit Gemüsewürfeln
Spinatspätzle mit Kräuterrahmsauce (4,5)
Parmesan
Obst

DIENSTAG:

Kürbiscremesuppe O
Schweinschnitzel Veg.: Gemüseschnitzel AC (2)
Kartoffel/ Blattsalat
Bayerische Creme G (5)

MITTWOCH:

Buchstabensuppe AC (4)
Kalbsgulasch Veg.: Gemüsegulasch O(1)
Nudeln AC
Obst

DONNERSTAG:

Gemüsesuppe mit Nudeln AC (4)
Frankfurter mit Broccoli (2)
Veg.: Vegan Frankfurter
Kartoffelpüree
EIS G (4)

FREITAG:

Fisolen Cremesuppe O
Dorschfilet gebacken A
Veg.: Vegan „Fischstäbchen“
Kartoffelsalat O
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

