

SPEISEPLAN

13.10. - 17.10.2025

KW 42



MONTAG:

Frittatensuppe G(4)
Karfiol gebacken mit Püree AG (5)
Grüner Blattsalat O
Obst

DIENSTAG:

Knoblauchcremesuppe
Paprikahuhn (3)
Veg: Champignongulasch
Spätzle AC(4)
Apfelmus

MITTWOCH:

Backerbsensuppe AC
Linsen mit Frankfurter HP (2)
Veg: Linsen mit Gemüse
Semmelknödel ACG (5)
Obst

DONNERSTAG:

Karottencremesuppe
Rindsgeschnetzeltes (1)
Veg: Gemüsegeschnetzeltes
Reis
Birnenkuchen ACG(4)

FREITAG:

Sternchensuppe AC(4)
Fischstäbchen AD
Veg: Vegane 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

