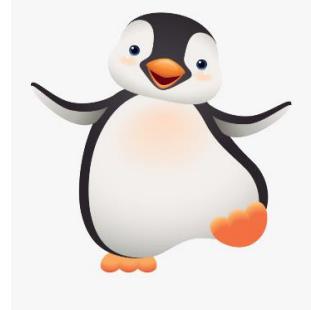


# SPEISEPLAN

24.11. - 28.11.2025

KW 48



MONTAG:

**Backerbsensuppe**  
**Eiernockerl mit**  
**Blattsalat**  
**Obst**

AC(4)  
AC(4)  
O

DIENSTAG:

**Maiscremesuppe**  
**Kartoffelgulasch mit Gebäck**  
Veg.: Gemüse-Kartoffelgulasch  
**Apfelmus**

A(1,6)

MITTWOCH:

**Gemüsesuppe mit Grießnockerl**  
**Fischstäbchen Petersillkartoffel**  
Veg.: Vegane „Fischstäbchen“  
**Tomatensalat**  
**Obst**

ACG(4,6)  
A

DONNERSTAG:

**Süßkartoffel-Kokoscremesuppe**  
**Reisfleisch vom Rind**  
Veg.: Gemüsereis  
**Essiggurken**  
**Birnen-Zimt Kuchen**

(1)  
O  
AC (4)

FREITAG:

**Klare Suppe mit Gemüsewürfeln**  
**Spaghetti Carbonara**  
Veg.: Basilikumsauce  
**Parmesan**  
**Obst**

AC  
O

## 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

