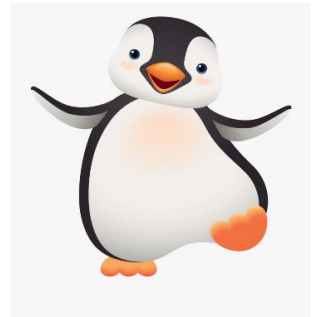


# SPEISEPLAN

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

