

SPEISEPLAN

07.09. - 11.09.2026

KW 37



MONTAG:

Broccoli Cremesuppe

Haschee Hörnchen (Rind)

Veg.: mit Basilikumpesto und Tomaten

Blattsalat

Obst

AC (1)

O

DIENSTAG:

Gemüsesuppe mit Backerbsen

Putengeschnetzeltes

Veg.: Gemüse Geschnetzeltes

Reis

Himbeerjoghurt

G (3)

G (6)

MITTWOCH:

Klare Suppe mit Fritatten

Ravioli mit Tomatensauce

Obst

AC

ACG (4)

DONNERSTAG:

Sternchensuppe

„Chili“ Con Carne (Rind-nicht Scharf)

Veg.: Bohneneintopf

Kaisersemmeln

EIS

AC (4)

(1)

A

G (4)

FREITAG:

Basilikumcremesuppe

Marillenknödel

Vanillesauce

G

AC (4,6)

G (5)

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

