

SPEISEPLAN

12.10. - 16.10.2026

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

