+



SPEISEPLAN

19.10. - 23.10.2026

KW 43

MONTAG:

Klare Suppe mit Reibteig **AC** *(4)*
Berner Würstel **G** *(1)*
Veg: Vegan Bratwürstel
Petersillkartoffel und Cremespinat **O** *(5)*
Joghurt mit Obst **AC** *(5)*

DIENSTAG:

Klare Suppe mit Gemüsewürfeln
Rahmschinkenhörnchen(Pute) **ACG** *(4)*
Veg: Hörnchen mit Tomaten-Basilikum
Blattsalat **O**
Zimt-Schkokokuchen **G** *(4)*

MITTWOCH:

Kohlrabi Cremesuppe
Hühnerschnitzel **AC** *(3)*
Veg: Edamame Avocado Burger
Reis und Gurkensalat **O**
Obst

DONNERSTAG:

Gemüsesuppe Profiterole
Fleischbällchen(Huhn)-**Salsa und Gnocchi** *(3)*
Veg.:Gemüsebällchen Kottbullar
Obst

FREITAG:

Kürbiscremesuppe
Topfengrießauflauf **ACG** *(5)*
Kompott

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

