

SPEISEPLAN

26.10. - 30.10.2026

KW 44

MONTAG: *Nationalfeiertag*

DIENSTAG:
Gelbe Karotten Cremesuppe
Gemüseschnitzel **A**
Petersillkartoffel/Rahmsauce **O**
Bananen-Schokocreme **G** *(5)*

MITTWOCH:
Klare Suppe mit Backerbsen **AC** *(4)*
Knackwurst gegrillt *(1)*
Veg: Karfiol gebacken
Kartoffelpüree **G** *(5)*
Obst

DONNERSTAG:
Klare Suppe mit Frittaten **AC** *(4)*
Rindsbraten Wurzelrahmsauce **A***(1)*
Veg: Gemüse-Linsen Laibchen
Reis
Apfelkuchen **AC** *(4)*

FREITAG:
Kartoffelcremesuppe
Penne mit **A** *(4)*
Thunfischsauce **AC**
Veg: Tomatensauce
Parmesan **G** *(5)*
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

