

SPEISEPLAN

02.11. - 06.11.2026

KW 45

MONTAG:	**Grießnockerlsuppe**	**ACG** *(4,5)*
	Minigrillwürstel	*(1)*
	Veg: Veganwürstel	
	Kartoffelrösti und Gurkensalat	**O**
	Obst	
DIENSTAG:	**Erbsencremesuppe**	
	Pasta Bolognese(RIND) **Blattsalat**	**ALO** *(1,4,5)*
	Veg: Kräuter-Gemüsesauce	
	Stracciatella creme	**G** *(5)*
MITTWOCH:	**Backerbsensuppe**	**AC** *(4)*
	Gebackener Karfiol	**AG**
	Petersillkartoffel	
	Cocktailsauce	**OG**
	Obst	
DONNERSTAG:	**Sternchensuppe**	**AC** *(4)*
	Paprikahuhn	**G** *(3)*
	Veg: Letschogemüse	
	Reis	
	Marmorkuchen	**AC** *(4)*
FREITAG:	**Tomatencremesuppe**	
	Mohnnudeln mit	**AC** *(4)*
	Apfelmus	

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

