

Speiseplan

2.3. - 6.3.2026

Montag	Kartoffelsuppe <i>A,C,L</i> Wurstnudeln <i>A,G,L</i> mit Salat <i>A;C;F;G;M;O</i> Joghurt <i>G</i>
Dienstag	Grießnockerlsuppe <i>A,C,G,L</i> Wiener-Schnitzel <i>A,C,G</i> mit Kartoffeln <i>G</i> Obst
Mittwoch	Karottencremesuppe <i>A;C;F;L</i> Topfenknödel <i>A;C;G</i> mit Fruchtsauce <i>A</i> und Milch Apfelkompott
Donnerstag	Sternchensuppe <i>A;C;G;L</i> Spinatnocken <i>A;C;G</i> braune Butter <i>G</i> mit Parmesan <i>G</i> und Salat <i>A;C;F;G;M;O</i> Ameisenkuchen <i>A;C;G</i>
Freitag	Backerbsensuppe <i>A;C;G;L</i> Hühnerfilet <i>A;G;L;O</i> Karotten <i>G</i> und Reis Vanillepudding <i>G</i>

Zutaten mit allergenem Potenzial: **A** Getreide; **B** Krebstiere; **C** Eier

D Fische; **E** Erdnuss; **F** Soja; **G** Milch; **H** Schalenfrüchte (Nüsse)

L Sellerie; **M** Senf; **N** Sesam; **O** Sulfite; **P** Lupinen; **R** Weichtiere (Muscheln)

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

- kurzfristige Änderungen vorbehalten -