



Speiseplan vom 22. bis 26. Juni 2026

Änderungen vorbehalten

enthaltene Allergene

	Montag	Bio Nudeln(a- Weizen) mit vegetarischer Bolognese (f, i), Obst	a, f, i
	Dienstag	Karottencremsuppe(g, i) mit Gemüseeinlage(i), Croutons(a- Weizen, Roggen) und einem halbem Brötchen(a- Weizen), Erdbeerjoghurt(g)	a, g, i
	Mittwoch	Rahmgulasch(g, i) vom heimischem Rind (Veg: Gemüsegulasch (f, g, i) mit Gemüseeinlage, Eierspätzlen(a-Weizen, c) und einem gemischtem Salat	a, c, g, i (Veg: a, f, g, i)
	Donnerstag	Rührei(c) mit Rahmspinat(g) und Salzkartoffeln vom Bauern aus der Region	c, g
	Freitag	Paniertes MSC Seelachsfilet(a-Weizen, d) (Veg: Gemüsebratling(a-Weizen, c, i)) mit Tomaten- Sahnesoße(g), Gemüsereis und Rohkost	a, d, g (Veg: a, c, g, i)

Allergene Stoffe

- a. Glutenhaltiges Getreide (Hafer, Roggen, Weizen, Gerste)
- b. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- c. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- d. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse
- e. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- f. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- g. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)
- h. Schalenfrüchte (Nüsse)
- i. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
- j. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
- k. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- l. Sulphide
- m. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- n. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse