

Speiseplan von Montag, 29.04.2024 bis Sonntag, 05.05.2024

KW 18	Montag, 29.04.2024	Dienstag, 30.04.2024	Mittwoch, 01.05.2024	Donnerstag, 02.05.2024	Freitag, 03.05.2024	Samstag, 04.05.2024	Sonntag, 05.05.2024
Mittag Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen <small>A, C, G, I</small>	Selleriesuppe <small>L</small>	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel <small>A, C, G</small>	Minestrone <small>L</small>	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles <small>A, C, L</small>	Lauchcremesuppe <small>F, G</small>	Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen <small>L</small>
Mittag Vollkost	Gebratenes Hühnerfilet in Kräuterrahmsauce	Kaiserschmarren Apfelmus Zwetschkenröster <small>A, C, G</small>	Grillhendl, Ebly, Gemüse	Käsespätzle <small>A, C, F, G</small>	Süßkartoffelgnochi mit Wurzelgemüse und Parmesan <small>A, C, G, L WZ</small>	Spaghetti Sauce Bolognese <small>A, L</small>	Surbraten Kartoffelknödel Rahmkraut <small>A, C, G, O</small>
Mittag Vitalkost	Saisonaler Strudel Kräuter-Joghurdip <small>A, C, F, G, L, O, G</small>	Linseneintopf mit Kartoffeln, Sellerie, Karotten, Gebäck <small>L, M</small>	Gemüselasagne <small>A, G</small>	Rahmspinat Kartoffelschmarren Spiegelei <small>F, G, C</small>	Seehechtfilet auf Ratatouillegemüse Basmatireis <small>D</small>	Ofenkartoffel Gemüse Kräutertopfen <small>L, G</small>	Karfiol-Brokkoliauflauf Kurkumasauce <small>A, C, G, L</small>
Mittag Nachspeise	Topfencreme <small>G</small>	Mango-Joghurt <small>G</small>	Bananenschnitte <small>A, C, D, F, G, H, N</small>	Joghurt mit Früchten <small>F, G</small>	Birnenkompott FP	Vanillepudding mit Heidelbeeren <small>G</small>	Beerenkuchen
Abend Suppe	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen <small>A, C, G, I</small>	Selleriesuppe <small>L</small>	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel <small>A, C, G</small>	Minestrone <small>L</small>	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles <small>A, C, L</small>	Lauchcremesuppe <small>F, G</small>	Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen <small>L</small>
Abend Vollkost	Saures Rindfleisch mit roter Zwiebel	Pilzragout Serviettenknödel <small>G, A, C, G</small>	Geräucherte Putenbrust Waldorfsalat <small>C, H, L, M</small>	Rohschinken mit Melone	Überbackene Schinkenfleckerl <small>A, C, G, L</small>	Thunfischsalat mit Gemüse <small>D, M</small>	Jausenteller mit Wurst, Schinken & Streichwurst <small>G, L, M, 1, 4</small>
Abend Vitalkost	Brie, Kräutertopfen, Rohkost <small>G</small>	Emmentaler Obatzter Rohkost <small>G, G</small>	Liptauer Linsenaufstrich Rohkost <small>G, G</small>	Tomaten-Mozzarella mit Basilikumpesto Rohkost <small>A, C, F, G, H</small>	Kichererbsen-Aufstrich Erdäpfelkäse Rohkost <small>N, G, M</small>	Gervais, Hüttenkäse & Streichkäse Rohkost <small>G</small>	Bunter Nudelsalat mit Käse, Gurken, Paprika & Tomaten <small>A, G, P</small>
Abend Nachspeise	Naturjoghurt /Obst der Saison <small>G</small>	Johannisbeercreme <small>F, G</small>	Marillenröster	Naturjoghurt /Obst der Saison <small>G</small>	Creme Caramel <small>G, H</small>	Apfelmus	Obst nach Saison

Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier von Geflügel, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch von Säugetieren, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesamsamen, O) Sulfite und Schwefeloxid; P) Lupinen, R) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch **Suballergene:** WZ) Weizen, RO) Roggen, HA) Hafer, GE) Gerste, DI) Dinkel, KA) Kamut, MA) Mandel, HN) Haselnuss, WA) Wallnuss, CA) Cashew, PE) Pekanuss, PA) Paranuss, PI) Pistazie, MC) Macadamia-Nuss, QE) Queensland-Nuss **Deklarationspflichtige Stoffe:** 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoff, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Geschwefelt, 6) Geschwärzt, 7) Gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel, 10) Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken, 12) unter Schutzatmosphäre verpackt.

Trotz allergrößter Sorgfalt kann keine Garantie für die korrekte Ausweisung der angegebenen Allergene übernommen werden!