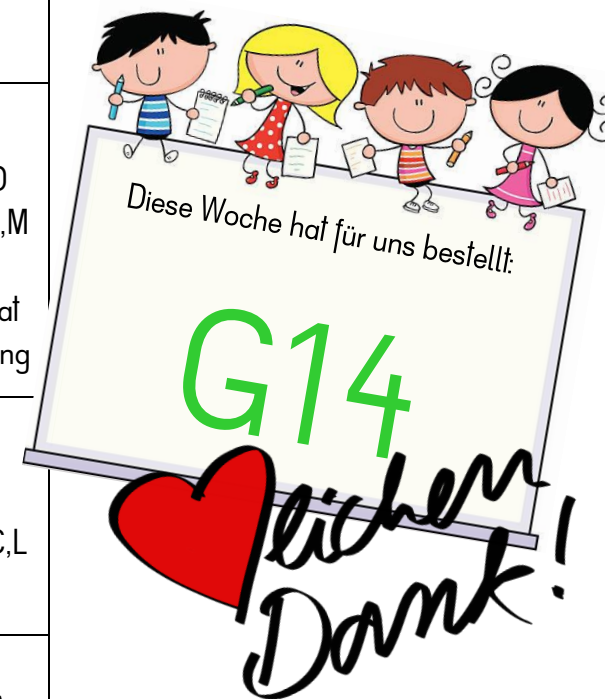


Speiseplan vom 24.02.-28.02.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I Mohnnudeln A,C,G BIO-Apfelmus	Menü I BIO-Gemüse-Nudel-Pfanne A,G dazu Eisbergsalat Sonnenblumenkerne BIO-Essig-Öl-Dressing	Menü I BIO-Reisauflauf mit Apfelstücken C,G Beerenröster	Menü I Crispy Chicken A,C,G BIO-Risipisi Gurkensalat mit Rahm C,G,M	Menü I Chili sin Carne F Zartweizen A
Menü II Geröstete Knödel A,C,G Chinakohlsalat Joghurtkräuter dressing C,G,M	Menü II Karfiolröschen gebacken A,C,G BIO-Petersilkartoffeln Joghurt-Kräutersauce C,G,M	Menü II Mini-Nudeltaschen in Tomatensauce A,G,L und Hartkäse gerieben C,G dazu Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing	Menü II Erdäpfelgulasch vegetarisch A BIO-Semmel A Mischbrot A	Menü II Fischstäbchen A,D mit Sauce Tartare C,M Bratkartoffeln dazu Sport Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing
Dessert Ananaskompott	Dessert Birne	Vorspeise BIO-Gemüsebouillon L BIO-Fantasienudeln A	Dessert BIO-Banane	Vorspeise Sternaltersuppe A,C,L
Jause BIO-Roggenbrot A Gervais Natur G BIO-Apfel	Jause BIO-Sonnenblumen- weckerl A Emmentaler G roter Paprika	Jause Schweizerbrot A Frühlingsaufstrich G,M Cocktailtomaten	Jause BIO-Kornspitz A,F Putencabanossi BIO-Karotten	Jause BIO-Vollkornbrot A BIO Aufstrich nach Liptauer Art G dazu Gurke



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	