

Speiseplan vom 19.1.-23.1.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I Vollkornspiralen A Sauce Bolognese v. Rind A,L Hartkäse gerieben C,G Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M	Menü I BIO-Faschierter Braten A,C,G BIO-Kartoffelpüree G BIO-Fitgemüse G	Menü I Karfiolröschen geb. A,C,G BIO-Petersilkartoffeln Joghurt-Kräutersauce C,G,M	Menü I Mini-Nudeltaschen in Tomatensauce A,G,L Eisbergsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M	Menü I Alaska-Seelachs „Müllerin Art“ A,D,G Kartoffelsalat Gärtner Mix Salat American Dressing
Menü II Spätzlepfanne A,C,G Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	Menü II Veggie Faschierter Braten A,C,G,L,M Cremige Oberssauce G BIO-Kartoffelpüree G Gemüsemischung natur	Menü II Nougat-Palatschinken A,C,F,G,H BIO-Milch G	Menü II Putenknackwurst gebraten BIO-Erdäpfelschmarren BIO-Rahmrisolen A,G	Menü II BIO-Spaghetti A Linsensugo A,C,G,L Gärtner Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M
Vorspeise BIO-Gemüsebouillon L Eierschöberl A,C	Dessert BIO-Zitronenkuchen A,C	Dessert BIO-Fruchljoghurt G	Dessert Pfirsichkompott	Dessert BIO-Kakaokuchen A,C
Jause BIO-Kornspitz A,F Gouda G Roter Paprika	Jause BIO-Semmel A Putenextra Essiggurkerl M	Jause Mischbrot A BIO-Butter G Kiwi Frischer Schnittlauch	Jause BIO-Roggenbrot A BIO-Ei-Topfenaufstrich C,G,M Cocktailtomaten	Jause Laugenstangerl A,G BIO-Butter G Gelber Paprika



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	