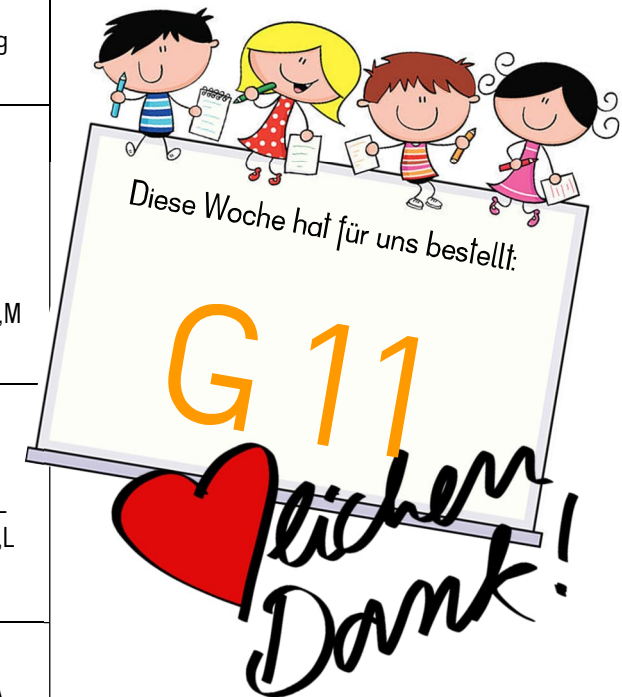


Speiseplan vom 9.2.-13.2.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<u>Menü I</u> BIO-Milchreis G Kakaozucker F	<u>Menü I</u> BIO-Spaghetti A Linsensugo A,C,G,L Eisbergsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M	<u>Menü I</u> BIO-Spiralen tricolore A BIO-Frischkäsesauce A,G Gemüsemix „Vier Jahreszeiten“ F	<u>Menü I</u> BIO-Hühnerruggets A,C,G Schnittlauchdip C,G,M BIO-Petersilkartoffeln BIO-Babykarotten G	<u>Menü I</u> Tortellini in Tomatensauce A,C,G Hartkäse gerieben C,G Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M
<u>Menü II</u> BIO-Paprikahendl-Ragout A,G BIO-Kaiserspätzle A,C Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M Sonnenblumenkerne	<u>Menü II</u> BIO-Burrito Bowl (Gemüse-Tomatenreis mit Käse überbacken) F,G Eisbergsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	<u>Menü II</u> Asia-Nudeln mit Gemüse A,F Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	<u>Menü II</u> Kärntner Kasnudeln A,G Gärtner Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M	<u>Menü II</u> Fischstäbchen A,D Bratkartoffeln Sport Mix Salat American Dressing C,G,M
<u>Vorspeise</u> BIO-Gemüsebouillon L BIO-Buchstabennudeln A	<u>Dessert</u> Mangocreme G	<u>Vorspeise</u> BIO-Erdäpfelsuppe A,G	<u>Dessert</u> BIO-Vanillejoghurt G	<u>Vorspeise</u> BIO-Gemüsebouillon L BIO-Grießbällchen A,C,L
<u>Jause</u> BIO-Kornspitz A,F Gouda G Grüner Paprika	<u>Jause</u> BIO-Mohnstriezel A Putensalami Cocktailtomaten	<u>Jause</u> BIO-Roggenbrot A Putenextra Roter Paprika	<u>Jause</u> Schweizerbrot A BIO-Ei-Topfenaufstrich C,G,M Gurke	<u>Jause</u> BIO-Grahamweckerl A BIO-Butter G Mandarine Frischer Schnittlauch



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide
 B = Krebstiere
 C = Ei
 D = Fisch

E = Erdnuss
 F = Soja
 G = Milch oder Laktose
 H = Schalenfrüchte

L = Sellerie
 M = Senf
 N = Sesam
 O = Sulfite

P = Lupinen
 R = Weichtiere