

Speiseplan vom 16.2.-20.2.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<u>Menü I</u> BIO-Grießschmarren A,C,G BIO-Apfelmus	<u>Menü I</u> BIO-Pizza Margherita A,G Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M	<u>Menü I</u> Fischfilets gebacken A,C,D,G Bio-Reis Eisbergsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M	<u>Menü I</u> Geflügelrisotto C,G Gurkensalat mit Rahm C,G,M Sonnenblumenkerne	<u>Menü I</u> Linsenbällchen G Jasminreis Tomatenragout
<u>Menü II</u> BIO-Eiernockerl A,C,G Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	<u>Menü II</u> Mini-Hühnerfrankfurter BIO-Semmel A Senf M Mischbrot A	<u>Menü II</u> Vollkornspiralen A Sigis Sonnenblumen-Soja- Sugo A,F,L Eisbergsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M	<u>Menü II</u> Nougat-Palatschinken A,C,F,G,H BIO-Milch G	<u>Menü II</u> Penne Primavera A,C Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M
<u>Vorspeise</u> Blümchensuppe A,C,L	<u>Dessert</u> Krapfen A,C,G	<u>Vorspeise</u> BIO-Gemüsebouillon L Kräutertropfteig A,C	<u>Vorspeise</u> BIO-Gemüsebouillon L Teigmuscheln A	<u>Dessert</u> BIO-Fruchtjoghurt G
<u>Jause</u> Kürbiskernbrot A,F Kräutergervais G Gelber Paprika	<u>Jause</u> BIO-Roggenbrot A BIO-Butter G Mandarine	<u>Jause</u> BIO-Mohnstriezel A Edamer G BIO-Karotten	<u>Jause</u> BIO-Kornspitz A,F BIO-Butter G Radieschen Frischer Schnittlauch	<u>Jause</u> BIO-Vollkornbrot A BIO-Gemüseaufstrich Cocktailtomaten



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