

Speiseplan vom 23.2.-27.2.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<u>Menü I</u> BIO-Spiralen tricolore A Puten-Carbonarasauce A,C,G Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing Sonnenblumenkerne	<u>Menü I</u> BIO-Topfenschmarren A,C,G Beerenröster	<u>Menü I</u> BIO-Penne A Pesto alla Genovese C,G Babykarottensalat	<u>Menü I</u> BIO-Rindfleisch-Zucchini- Hirselaibchen A,C,M BIO-Salzkartoffeln Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing	<u>Menü I</u> BIO-Erdbeerpalatschinken mit Vollkornmehl A,C,G BIO-Milch G
<u>Menü II</u> BIO-Spaghetti A BIO-Gemüsebolognese A,L Hartkäse gerieben C,G	<u>Menü II</u> Karfiolröschen geb. A,C,G BIO-Petersilkkartoffeln Gurksensalat mit Rahm	<u>Menü II</u> BIO-Kidneybohnen-Burger A,C,G Burger Bun mit Sesam A,G,N Gouda G Gurken Eisbergsalat American Dressing	<u>Menü II</u> BIO-Nudelauflauf A,C,G Roter Rübensalat O	<u>Menü II</u> BIO-Tortelloni Ricotta-Spinat A,C,G Tomatensauce ital. A Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing
<u>Dessert</u> Vollkorn-Ameisenkuchen A,C,F,G	<u>Vorspeise</u> BIO-Erbsensuppe A,G Croupons natur A	<u>Dessert</u> BIO-Fruchijoghurt G	<u>Vorspeise</u> Sterntalersuppe A,C,L	<u>Vorspeise</u> BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L
<u>Jause</u> BIO-Roggenbrot A Gervais Natur G BIO Apfel	<u>Jause</u> BIO-Sonnenblumenkernweckerl A BIO-Butter G Kiwi	<u>Jause</u> Schweizerbrot A BIO-Kräuter-Topfenaufstrich G,L,M Cocktailtomaten	<u>Jause</u> BIO-Kornspitz A,F Eckerlkäse G BIO-Karotten	<u>Jause</u> BIO-Vollkornbrot A Gouda G Gurke



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