

Speiseplan vom 16.3.-20.3.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I Fischstäbchen A,D BIO-Petersilkartoffeln Sauce Tartare C,M Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing	Menü I Vollkorn- Putenschinkenfleckerl A Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M	Menü I Gemüseschnitzel A,C,G,L Bratkartoffeln BIO-Fitgemüse G	Menü I Champignonsauce A,G Serviettenknödel A,C,G Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing Sonnenblumenkerne	Menü I Frühlingsrollen veg. A,F,N Jasminreis Asia-Pfannengemüse A,F
Menü II BIO-Eiernockerl A,C,G Roter Rübensalat O	Menü II BIO-Topfenknödel mit Butter-Bröseln A,C,G Erdbeer-Pfirsichmark	Menü II BIO-Huhn im Korn (Hühnerfaschiertes in Quinoa) A,C,M Bratkartoffeln BIO-Fitgemüse G	Menü II Nougatpalatschinken A,C,F,G,H BIO-Milch G	Menü II Sesam-Honig Chicken Jasminreis Grüner Salat BIO-Essig-Öl-Dressing
Dessert BIO-Kakaokuchen A,C	Vorspeise BIO-Gemüsebouillon L BIO-Fantasienudeln A	Dessert BIO-Milchkipferl A,G	Dessert BIO-Vanillejoghurt G	Dessert BIO-Äpfel
Jause Mischbrot A Putenschinken Roter Paprika	Jause BIO-Mohnstriezerl A Putensalami Gurke	Jause Ciabatta A Mozzarella in Scheiben G Cocktailtomaten	Jause BIO-Kornspitz A,F Gouda G BIO-Karotten	Jause Kürbiskernbrot A,F BIO-Butter G BIO-Banane



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