

Speiseplan vom 6.4.-10.4.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Ostermontag	Menü I Rindfleischlasagne A, G, L Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C, G, M	Menü I Erbsen-Knusperbärgchen A, C BIO-Salzkartoffeln BIO-Babykarotten G	Menü I Mohnnudeln A, C, G BIO-Äpfelmus	Menü I Tex-Mex im Topf mit Hühnerfleischbällchen A, C, M Vollkorn Couscous A
	Menü II BIO-Reisaufguss mit Apfelstückchen C, G Erdbeer-Pfirsichmark	Menü II Alaska-Seelachsfilet in Kräuterrahmsauce A, D, G BIO-Salzkartoffeln BIO-Babykarotten G	Menü II Pastirabi-Gemüseschnitzel A, C, G BIO-Risipisi Süß-Sauer Sauce	Menü II Penne Primavera A, C Hartkäse gerieben C, G Gurkensalat mit Rahm C, G, M
	Vorspeise BIO-Gemüsebouillon L BIO-Suppennudeln A	Vorspeise BIO-Gemüsebouillon L BIO-Backerbsen A, C, G	Dessert BIO-Zitronenkuchen A, C	Dessert BIO-Banane
	Jause BIO-Roggenbrot A Putenstreichwurst Essiggurken M	Jause Käsestangerl A, G BIO-Auflauf nach Liptauer Art G Gurke	Jause BIO-Grahamweckerl A BIO-Butter G Birne	Jause Mischbrot A Eckerkäse G BIO-Karotten



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