

Speiseplan vom 27.4.-1.5.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Menü I BIO-Griesbschmarren A,C,G BIO-Apfelmus</p>	<p>Menü I Mini-Hühnerfrankfurter Röstinchen Rahm-Spinat A,G</p>	<p>Menü I Alaska-Seelachsfilet gebacken A,C,D,G BIO-Reis Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M</p>	<p>Menü I Erbsen-Knusperbärchen A,C BIO-Stampfkartoffelpüree G BIO-Erbsen-Karottengemüse natur</p>	<p>Feiertag</p>
<p>Menü II Cremige Käsenudeln A,C,G Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing</p>	<p>Menü II Karfiol-Käsemedaillons A,C,G Röstinchen Rahmspinat A,G</p>	<p>Menü II BIO-Penne A Sigis Sonnenblumen-Soja- Sugo A,F,L Sport Mix Salat Joghurtkräuterdressing C,G,M</p>	<p>Menü II Wikinger-Power-Bällchen A,C,G,M BIO-Hörnchen A BIO-Erbsen-Karottengemüse natur</p>	
<p>Vorspeise Sternaltersuppe A,C,L</p>	<p>Dessert Himbeercreme</p>	<p>Vorspeise BIO-Gemüsebouillon L Kräutertropfzig A,C</p>	<p>Dessert Vollkorn-Dinkelkuchen mit Schokolglasur</p>	
<p>Jause BIO-Roggenbrot A Edamer G Roter Paprika</p>	<p>Jause BIO-Sonnenblumenweckerl A Putenextra Birne</p>	<p>Jause Mischbrot A Putenkrakauer Gurke</p>	<p>Jause BIO-Vollkornbrot A BIO-Butter G Cocktailtomaten</p>	



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

A = glutenhaltiges Getreide	E = Erdnuss	L = Sellerie	P = Lupinen
B = Krebstiere	F = Soja	M = Senf	R = Weichtiere
C = Ei	G = Milch oder Laktose	N = Sesam	
D = Fisch	H = Schalenfrüchte	O = Sulfite	