

Speiseplan vom 11.5.-15.5.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Menü I Tomaten-Basilikumrisotto G Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M Sonnenblumenkerne</p>	<p>Menü I Goldhirse Fischli (Alaska Seelachs) A,C,D,M BIO-Petersilkkartoffeln Gärtner Mix Salat American Dressing C,G,M</p>	<p>Menü I Falafel C BIO-Reis BIO-Mais G Basil-Lime-Dip M</p>	<p>Feiertag</p>	<p>Menü I BIO-Spinatknödel A,C,G BIO-Salzkartoffeln Tomatenragout Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing</p>
<p>Menü II Tex-Mex im Topf mit Hühnerfleischbällchen A,C,M Zapfenkroketten</p>	<p>Menü II BIO-Gemüsenugeßs A,C,G BIO-Petersilkkartoffeln Gärtner Mix Salat American Dressing C,G,M Sonnenblumenkerne</p>	<p>Menü II Buttermilchschmarren A,C,G Marillenmus</p>		<p>Menü II BIO-Dinkel-Zoonudeln A BIO-Tomaten-Oberssauce A,G Hartkäse gerieben C,G Chinakohlsalat BIO-Essig-Öl-Dressing</p>
<p>Vorspeise BIO-Karfiolcremesuppe A,G Croulons natur A</p>	<p>Dessert Birne</p>	<p>Vorspeise Blümchensuppe A,C,L</p>		<p>Dessert Ameisenkuchen A,C,F</p>
<p>Jause Mischbröt A Pufenschinken Roter Paprika</p>	<p>Jause BIO-Mohnstriezerl A Pufensalami Gurke</p>	<p>Jause Ciabatta A Mozzarella in Scheiben G Cocktailtomaten</p>		<p>Jause BIO-Kornspitz A,F BIO-Butter G BIO-Apple</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	