

Speiseplan vom 22.6.-26.6.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Menü I Tex-Mex im Topf mit Hühnerfleischbällchen A,C,M BIO-Reis</p>	<p>Menü I Knusper-Backfisch D Kartoffelsalat Sport Mix Salat Joghurtkräuter dressing C,G,M</p>	<p>Menü I Mosivierter Apfelschmarren A,C,G BIO-Milch</p>	<p>Menü I Vollkornmakkaroni A BIO-Kräuterrahmsauce A,G Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing</p>	<p>Menü I BIO-Topfen-Palatschinken A,C,G BIO-Vanillesauce G Pfersich</p>
<p>Menü II BIO-Fisolen gulasch A BIO-Semmel A</p>	<p>Menü II BIO-Dinkel-Zoonudeln A BIO-Wiener-Tomatensauce A Hartkäse gerieben C,G Gärtner Mix Salat Joghurtkräuter dressing C,G,M</p>	<p>Menü II Lunchpakete für Ausflüge</p>	<p>Menü II Schweizer Wurstsalat (kalt) G,M BIO-Roggenbrot</p>	<p>Menü II BIO-Kartoffel-Gemüseauflauf A,G Grüner Salat American Dressing C,G,M</p>
<p>Dessert BIO-Zitronenkuchen</p>	<p>Vorspeise BIO-Gemüsebouillon L Kräutertropfzig A,C</p>	<p>Dessert Birne</p>	<p>Dessert BIO-Äpfel</p>	<p>Dessert Pfersich</p>
<p>Jause Kürbiskernbrot A,F Kräutergervais G Gurke</p>	<p>Jause BIO-Grahamweckerl A BIO-Butter G Roter Paprika</p>	<p>Jause Mischbrot A Tilsiter G BIO-Karotten</p>	<p>Jause BIO-Milchkipferl A,G Nektarine BIO-Milch G</p>	<p>Jause Ciabatta A Mozzarella in Scheiben 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	Ö = Sulfite	