

Speiseplan vom 5.10.-9.10.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<u>Menü I</u> Wikinger-Power-Bällchen A,C,G,M BIO-Salzkartoffeln Broccoli natur	<u>Menü I</u> Mini-Hühnerfrankfurter Röstinchen BIO-Rahmrisolen A,G	<u>Menü I</u> Vollkornspiralen A Sigis Sonnenblumen-Soja- Sugo A,F,L Eisbergsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M	<u>Menü I</u> Fischfilets geb. A,C,D,G BIO-Reis BIO-Feinschmecker-Gemüse natur Schnittlauch-Dip C,G,M	<u>Menü I</u> BIO-Kartoffel- Gemüseauflauf A,G Sport Mix Salat American Dressing C,G,M
<u>Menü II</u> BIO-Eiernockerl A,C,G Roter Rübensalat	<u>Menü II</u> Veggie Curry mit Filetstücken A,G,M Jasminreis	<u>Menü II</u> Nougat-Palatschinken A,C,F,G,H BIO-Vollmilch G	<u>Menü II</u> Champignonsauce A,g Serviettenknödel A,C,G Gärtner Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing	<u>Menü II</u> BIO-Pizza Margherita A,G Sport Mix Salat American Dressing C,G,M
<u>Vorspeise</u> Blümchensuppe A,C,L	<u>Dessert</u> Schoko-Kokoskuchen A,C,G	<u>Vorspeise</u> BIO-Karottencremesuppe A,G	<u>Vorspeise</u> BIO-Gemüsebouillon L Vollkorn Ditalini hell A	<u>Dessert</u> BIO-Fruchtjoghurt G
<u>Jause</u> Kürbiskernbrot A,F BIO-Butter G BIO-Äpfel	<u>Jause</u> BIO-Vollkornbrot A BIO-Gemüseaufstrich Kohlrabi	<u>Jause</u> BIO-Mohnstriezel A Edamer G Cocktailtomaten	<u>Jause</u> Mischbrot A Butterkäse G Roter Paprika	<u>Jause</u> BIO-Kornspitz A,F Putencabanossi BIO-Karotten



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	

Speiseplan vom 28.9.-2.10.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<u>Glutenfreies Menü</u> Klare Selleriesuppe L Alaska-Seelachswürfel in Dillsauce mit Salzerdäpfeln D,F,G Chinakohlsalat mit klarer Marinade M	<u>Glutenfreies Menü</u> Gemüsepaella mit Paradeisragout Bananae	<u>Glutenfreies Menü</u> Gemüsecremesuppe G,L Marillenpalatschinken mit Birnenkompott C,G	<u>Glutenfreies Menü</u> Tex-Mex im Topf mit Salzkartoffeln C Birne	<u>Glutenfreies Menü</u> Putenschinkennudeln Sport Mix-Salat mit klarer Marinade M BIO-Äpfel

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	