Speiseplan vom 16.11.-20.11.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I Vollkornspiralen A Sauce Bolognese v. Rind A,L Hartkäse gerieben C,G Chinakohlsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M	**Menü I** Veggie Faschierter Braten A,C,G,L,M Cremige Oberssauce G BIO-Kartoffelpüree G Gemüsemischung natur	**Menü I** Karfiolröschen geb. A,C,G BIO-Salzkartoffeln Joghurt-Kräutersauce C,G,M	**Menü I** Kartoffelpuffer BIO-Gemüseallerlei G Grüner Salat BIO-Essig-Öl-Dressing	**Menü I** Fischfilets geb. A,C,D,G BIO-Reis Gärtner Mix Salat American Dressing C,G,M
Menü II BIO-Apfelstrudel A BIO-Vanillesauce G	**Menü II** BIO-Penne A BIO-Kräuterrahmsauce A,G Sport Mix Salat BIO-Essig-Öl-Dressing	**Menü II** Mini-Nudeltaschen in Tomatensauce A,G,L Eisbergsalat Joghurtkräuterdressing C,G,M Sonnenblumenkerne	**Menü II** Putenknackwurst gebraten BIO-Erdäpfelschmarren BIO-Rahmfisolen A,G	**Menü II** BIO-Spaghetti A Linsensugo A,C,G,L Gärtner Mix Salat American Dressing C,G,M
Vorspeise BIO-Gemüsecremesuppe A,G,L Croutons natur A	**Dessert** Kürbis-Brownie A,C,G	**Vorspeise** BIO-Kürbiscremesuppe G	**Dessert** BIO-Mandarine	**Dessert** BIO-Fruchtjoghurt G
Jause BIO-Kornspitz A,F Gouda G Roter Paprika	**Jause** BIO-Semmel A Eckerlkäse G Essiggurkerl M	**Jause** Mischbrot A BIO-Butter G Kiwi Frischer Schnittlauch	**Jause** BIO-Milchkipferl A,G BIO-Naturjoghurt G BIO-Apfelmus	**Jause** Laugenstangerl A,G BIO-Butter G BIO-Banane



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 16.11.-20.11.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Glutenfreies Menü Wikinger-Powerbällchen in Oberssauce mit Kartoffeln C,G Chinakohlsalat mit klarer Marinade M BIO-Apfel	**Glutenfreies Menü** Gemüsecremesuppe G,L Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster C,G	**Glutenfreies Menü** Kichererbseneintopf mit Jasminreis Birne	**Glutenfreies Menü** Mini-Penne mit Tomatenragout Grüner Salat mit klarer Marinade M Mandarine	**Glutenfreies Menü** Klare Selleriesuppe L MSC-Wildlachsstücke in Rahmsauce mit Salzerdäpfeln D,G

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	