

Speiseplan

Montag, 23. März 2026

Fusilli
in Tomatenrahm (mit BIO-Sauerrahm)
mit Parmesan
und Gurkensalat

Obst

Allergene

A
A,G,L
G

Veggi



Dienstag, 24. März 2026

Erdäpfelcremesuppe
Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Weichselkompott

Allergene

G,L
A,C,G



Mittwoch, 25. März 2026

Semmelknödel
mit Natursaft
und Bunter Maissalat

Kokoskuchen mit Heidelbeeren

Allergene

A,C,G
A,C,L



Donnerstag, 26. März 2026

Frittatensuppe
Hühner-Paprika-Geschnetzeltes (mit BIO-Obers)
mit Zartweizen
und Grünem Salat

Allergene

A,C,G,L
A,C,G,L
A

Freitag, 27. März 2026

Putenleberkäse
mit Kartoffelpüree
und Karottensalat

Schokopudding mit Kokosflocken (mit BIO-Milch & -Obers)

Allergene

G,O
G

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Glutenhaltiges Getreide
B: Krebstiere
C: Ei
D: Fisch
E: Erdnuss
F: Soja
G: Milch oder Laktose

H: Schalenfrüchte
L: Sellerie
M: Senf
N: Sesam
O: Schwefeldioxid und Sulfite
P: Lupinen
R: Weichtiere

