

Speiseplan

Montag, 02. März 2026

Gebratener Putenselchroller
mit Rahmlinsen, (mit BIO-Rahm)
und Kartoffeln

Dunkles Vollwert-Linzerkipferl

Allergene

A,G,L,M

A,C,F,G,H



Dienstag, 03. März 2026

Makkaroni
mit Tomatensauce
Parmesan
und Salat

BIO-Joghurt mit Erdbeeren

Allergene

A,C

A,L

G

G



Mittwoch, 04. März 2026

Zucchinicremesuppe (Mit BIO-Milch &-Rahm)

Nougatknödel mit Butterbrösel
und Beerenkompott

Allergene

A,C,G,L

A,C,F,G,H

Donnerstag, 05. März 2026

Goldtalersuppe

Gemüsereis mit Huhn
und Kräuter dip (mit BIO-Topfen &-Rahm)
dazu Salat

C,G,L

A,L

G



Freitag, 06. März 2026

Kalbsragout mit Gemüse (mit BIO-Obers)
und Nockerl
dazu Salat

Obst

Allergene

A,G,L

A,C



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

