

Speiseplan

Montag, 14. September 2026

Grießnockerlsuppe

Farfalle
mit Tomtencremepesto (mit Bio-Milch & -Obers),
Parmesan
und Salat

Allergene

A,C,L



A,C
G,O
G



Dienstag, 15. September 2026

Erbsencremesuppe (mit BIO-Milch & -Rahm)

Topfen-Heidelbeerstrudel
mit Vanillesauce (mit Bio-Milch)

Allergene

A,C,G,L

A,C,G
G



Mittwoch, 16. September 2026

Panierter Dorsch
mit Rahmgemüse-Kartoffelsalat (mit BIO-Rahm)

Obst

Allergene

A,D
M,G

Donnerstag, 17. September 2026

Puten-Naturschnitzel
mit Saft
Risipisi
und Salat

BIO-Joghurt mit Marille

Allergene

M
A,C,L
A

G

Freitag, 18. September 2026

Gebundene Gemüsesuppe (mit BIO-Milch & -Rahm)

Käsespätzle (mit BIO-Obers)
mit Röstzwiebeln
und Salat

Allergene

A,C,G,L

A,C,G
A



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

