

Speiseplan

Montag, 05. Oktober 2026

Klare Suppe mit Einlage

Gnocchi
mit Tomatensauce
und Parmesan
dazu Salat

Allergene

A,C,G,L



A,C
A,L
G



Dienstag, 06. Oktober 2026

Pariserwurst
mit Cremespinat (mit BIO-Milch & -Rahm)
und Bratkartoffeln

Bio-Joghurt mit Kirschen

Allergene

M
A,G,L

G

Mittwoch, 07. Oktober 2026

Erdäpfelcremesuppe (mit BIO-Milch & -Rahm)

Warmer Topfenstrudel
mit Beerenkompott

Allergene

G,L

A,C,G



Donnerstag, 08. Oktober 2026

Puten Hascheeknödel
mit mildem Gulaschsaft
und Sauerkraut

Obst

Allergene

A,C,G,M,O
A,L

Freitag, 09. Oktober 2026

Kürbisc cremesuppe (mit BIO-Milch & -Rahm)

Kaspressknödel
mit Kräuter dip (mit BIO-Topfen & -Rahm)
dazu Salat

Allergene

A,C,G,L

A,C,G
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

