

Speiseplan

Caseli
EINLADUNG ZUM GENUSS

Montag, 26. Jänner 2026

Grießnockerlsuppe

Allergene

A,C,L



Farfalle

A,C

mit Tomtencremepesto (mit Bio-Obers),

G,O

Parmesan

G

und Salat



Dienstag, 27. Jänner 2026

Erbsencremesuppe (mit BIO-Milch & -Rahm)

Allergene

A,C,G,L

Topfen-Marillenstrudel

A,C,G

mit Vanillesauce (mit Bio-Milch)

G



Mittwoch, 28. Jänner 2026

Panierter Dorsch

Allergene

mit Rahmgemüse-Kartoffelsalat (mit BIO-Rahm)

A,D

M,G



Obst

Donnerstag, 29. Jänner 2026

Puten-Naturschnitzel

Allergene

M

mit Saft

A,C,L

Risipisi

A

und Salat

BIO-Joghurt mit Himbeeren

G

Freitag, 30. Jänner 2026

Gebundene Gemüsesuppe (mit BIO-Milch & -Rahm)

Allergene

A,C,G,L

Käsespätzle (mit BIO-Obers)

A,C,G

mit Röstzwiebeln

A

und Salat

H: Schalenfrüchte

L: Sellerie

M: Senf

N: Sesam

O: Schwefeldioxid und Sulfite

P: Lupinen

R: Weichtiere

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Glutenhaltiges Getreide

B: Krebstiere

C: Ei

D: Fisch

E: Erdnuss

F: Soja

G: Milch oder Laktose



Biokontrollcode AT-BIO-402

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!