

Speiseplan

Montag, 29. Juni 2026

Grießnockerlsuppe

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

Allergene

A,C,L



A,C
G,O
G



Dienstag, 30. Juni 2026

Erbsencremesuppe (mit BIO-Milch & -Rahm)

Topfen-Marillenstrudel
mit Vanillesauce (mit Bio-Milch)

Allergene

A,C,G,L

A,C,G
G



Mittwoch, 01. Juli 2026

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

Obst

Allergene

A,D
M,G

Donnerstag, 02. Juli 2026

Puten-Naturschnitzel
mit Saft
Risipisi
und Salat

BIO-Joghurt mit Himbeeren

Allergene

M
A,C,L
A

G

Freitag, 03. Juli 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

