

Speiseplan

Montag, 28. September 2026

Hühnerbrust
mit Natursaft,
dazu Erbsenpüree
und Salat

Obst

Allergene

M
A,C,L
G,O



Dienstag, 29. September 2026

Tomatencremesuppe (mit BIO-Rahm)

Topfenschmarrn
mit Zwetschenröster

Allergene

A,C,G,L

A,C,G



Mittwoch, 30. September 2026

Klare Suppe
mit Einlage

Schinkenfleckerl
mit Salat

Allergene

L
A,C,G,L

A

Donnerstag, 01. Oktober 2026

Gegrillte Wildlachsschnitte
mit Gemüsereis
und Kräuter dip (mit Bio-Topfen &-Rahm)

Dinkel-Nusskuchen (mit Bio-Joghurt)

Allergene

A,D,M
A
G

A,C,F,G,H

Freitag, 02. Oktober 2026

Polenta-Käsetaler (BIO-Topfen)
mit Rahmkohlrabi, (mit BIO-Milch &-Rahm)
dazu Salat

Vanillepudding (mit BIO-Milch & -Obers)

Allergene

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

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

