

Speiseplan

Caseli
EINLADUNG ZUM GENUSS

Montag, 09. Februar 2026

Hühnerbrust
mit Natursaft,
dazu Risipisi
und Salat

Obst

Allergene

M
A,C,L
A



Dienstag, 10. Februar 2026

Tomatencremesuppe (mit BIO-Rahm)
Topfenschmarrn
mit Zwetschkenröster

Allergene

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



Mittwoch, 11. Februar 2026

Klare Suppe
mit Einlage
Schinkenfleckerl
mit Salat

Allergene

L
A,C,G,L
A

Donnerstag, 12. Februar 2026

Gegrillte Wildlachsschnitte
mit Babykarotten
und Petersilienkartoffeln
Dinkel-Nusskuchen (mit Bio-Joghurt)

Allergene

A,D,M
A,C,F,G,H

Freitag, 13. Februar 2026

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

Allergene

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



Vanillepudding (mit BIO-Milch & -Obers)

G

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A: Glutenhaltiges Getreide

H: Schalenfrüchte

B: Krebstiere

L: Sellerie

C: Ei

M: Senf

D: Fisch

N: Sesam

E: Erdnuss

O: Schwefeldioxid und Sulfite

F: Soja

P: Lupinen

G: Milch oder Laktose

R: Weichtiere



Biotruecklode AT-BIO-402

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!