

Speiseplan

Montag, 16. März 2026

Rindsgulasch
mit Spiralen

BIO-Joghurt mit Brombeeren

Allergene

A,G
A
G



Dienstag, 17. März 2026

Karottencremesuppe (mit BIO-Milch &-Rahm)

Marillen-Palatschinken

Allergene

L,G
A,C,G



Mittwoch, 18. März 2026

Puten Hascheeknödel
mit Gulaschsaft
und Sauerkraut

Obst

Allergene

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

Donnerstag, 19. März 2026

Bunte Farfalle mit Basilikumcrempesto (mit Bio-Milch & - Obers)
mit Parmesan
und Tomatensalat

Topfen-Erdbeercreme (mit BIO-Topfen &-Rahm)

A,G,L,O
G



Freitag, 20. März 2026

Schöberlsuppe

Gebackenes Alaska-Seelachsfilet in Kartoffelpanade
mit Sauce Tartare (mit BIO-Rahm)
Gemüsereis
dazu Karottensalat

Allergene

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

