

SPEISEPLAN VOM 17.03.2025 – 21.03.2025

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 17.03.	Eierflockensuppe A/C/L Gebratene Hühnerkeule G Rosmarinsauce A/L/M/O Reis G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Eierflockensuppe A/C/L Quinoa-Couscouspfanne mit Gemüse A/F/G/L Curry-Joghurtsauce G/L/M/O Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 18.03.	Gemüsesuppe A/L Spaghetti Carbonara A/C/G/L/M Gemischter Salat C/G/M/O	Gemüsesuppe A/L Spaghetti mit Kichererbsen und Karfiol in Rahmsauce A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Mittwoch, 19.03.	JOSEFSTAG (MENSA GESCHLOSSEN)	
Donnerstag, 20.03.	Sellerie-Apfelsuppe A/G/L/O Backendl A/C/F/G/L Preiselbeer Kartoffelsalat A/L/M/O	Sellerie-Apfelsuppe A/G/L/O Tomaten Risotto mit Pesto und Creme fraiche A/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 21.03.	Tomatensuppe A/G/L Gebackene Käseknödel auf Sauerkraut A/C/G/H/L/N Fruchtjoghurt G	Tomatensuppe A/G/L Kiachl mit Sauerkraut A/C/F/G/E/L/O Fruchtjoghurt G

GUTEN APPETIT

Allergeninformation gemäß Codex Empfehlung:

A-Glutenhaltiges Getreide, B-Krebstiere, C-Eier, D-Fische, E-Erdnüsse, F-Sojabohnen, G-Milch (einschließlich Laktose), H-Schalenfrüchte (Nüsse), L-Sellerie, M- Senf, N-Sesamsamen, O-Sulfite, P-Lupinen, R-Weichtiere.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.