

## SPEISEPLAN VOM 10.06.2025 – 13.06.2025

	<b>MITTAG</b>	<b>VEGETARISCH</b>
Dienstag, 10.06.	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Schweinsragout Marengo A/G/L/M/O Eierspätzle A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Pilz Risotto A/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Mittwoch, 11.06.	Knoblauchsuppe A/G/L/O Fleischlaibchen A/C/F/G/L/M/N Zwiebelsauce A/G/L/M/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Knoblauchsuppe A/G/L/O Salatplatte mit pochierten Eiern und Laugenstangerl A/C/G/L/M/O
Donnerstag, 12.06.	Gemüse-Grießnockerlsuppe A/C/F/G/H/L Spaghetti Bolognese A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Gemüse-Grießnockerlsuppe A/C/F/G/H/L Spaghetti mit Gemüse Sugo A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 13.06.	Tomatensuppe A/G/L Champignon a´la creme A/G/L/O Serviettenknödel A/C/F/G/H Gemischter Salat C/G/M/O	Tomatensuppe A/G/L Gebackener Emmentaler A/C/G Preiselbeer Kartoffel-Mayonnaisesalat A/C/G/L/M/O

**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.