

SPEISEPLAN VOM 03.11.2025 – 07.11.2025

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 03.11.	Zucchini cremesuppe A/G/L/O Rindsragout A/L/M/O Nudeln A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Zucchini cremesuppe A/G/L/O Ravioli Rucola A/C/F/G/L Tomaten-Sahnesauce A/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 04.11.	Buchstabensuppe A/C/L Schweinerückensteak G/L Karottenschaum A/G/L Kartoffel G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Buchstabensuppe A/C/L Rote Rübenknödel auf Rahmgemüse A/C/F/G/H/L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Mittwoch, 05.11.	Karfiol cremesuppe A/G/L/O Gegrillter Hühnerspieß G/L Pfeffersauce A/G/L/M/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Karfiol cremesuppe A/G/L/O Kartoffeltaschen mit Frischkäse und Kräutern gefüllt auf Blattsalat mit Krendressing A/C/F/G/L/M/N/O
Donnerstag, 06.11.	Grießnockerlsuppe A/C/F/G/H/L Cevapcici A/C/F/G/L/M/N Letscho A/L Kartoffelpüree G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Grießnockerlsuppe A/C/F/G/H/L Pilzrisotto A/G/L/O Marinierte Karotten L/M/O Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 07.11.	Brennsuppe mit Ei A/C/L/O Spaghetti mit Räucherlachs und Kürbiswürfel in Rahmsauce A/C/D/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O	Brennsuppe mit Ei A/C/L/O Spaghetti mit Kürbiswürfel und Blattspinat in Rahmsauce A/C/G/L/O Gemischter Salat C/G/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.