

SPEISEPLAN VOM 02.02.2026 – 06.02.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 02.02.	Karfiolcremesuppe A/G//L/O Senfrahmgeschnetzeltes A/G/L/M/O Reis G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Karfiolcremesuppe A/G/L/O Orecchiette mit Tomaten und Rucolapesto A/C/G/H/L/N Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 03.02.	Nudelsuppe A/C/L Schweinsbraten G/M Kümmelsauce A/L/M/O Sauerkraut A/L/O	Nudelsuppe A/C/L Kohlrabi Risotto mit gebackenen Zwiebelringen A/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Mittwoch, 04.02.	Kraut-Karottensuppe A/G/L/O Berner Würstel G/L/M Senfragout M/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Kraut-Karottensuppe A/G/L Kaiserschmarrn A/C/F/G/H Zwetschkenröster Milch G
Donnerstag, 05.02.	Grießnockerlsuppe A/C/F/G/H/L Blechpizza mit Speck, Zwiebel und Pfefferoni A/G/L/M/O Gemischter Salat C/G/M/O	Grießnockerlsuppe Blechpizza mit Blattspinat, und Hirtenkäse A/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 06.02	Zucchinicremesuppe A/G/L/O Gebackenes Seelachsfilet A/C/D/G/M Sauce Tartar C/G/L/M/O Kartoffel-Gurkensalat A/L/M/O	Zucchinicremesuppe A/G/L/O Gebackener Karfiol A/C Sauce Tartar C/G/L/M/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.