

SPEISEPLAN VOM 16.02.2026 – 20.02.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 16.02.	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Schweinsragout Marengo A/L/M/O Eierspätzle A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Kartoffel-Gemüsegulasch A/L/O Kräutersauerrahm G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 17.02.	Knoblauchsuppe A/G/L/O Gebackenes Hähnerschnitzel A/C/F/G/L Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Knoblauchsuppe A/G/L/O Broccoli-Käsenuggets auf Blattsalat mit Balsamico- Dressing A/C/G/L/M/O
Mittwoch, 18.02.	Vegetarische Gerstlsuppe A/L Buchteln A/C/F/G/H Vanillesauce G/O	
Donnerstag, 19.02.	Buchstabensuppe A/C/L Salami Pizza A/G/L/M Gemischter Salat C/G/M/O	Buchstabensuppe A/C/L Pizza Quattro Formaggi A/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 20.02.	Tomatenuppe A/G/L/O Tortelli Salmone A/C/D/F/G/L/M/N/P Dillsauce A/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O	Tomatenuppe A/G/L/O Spätzle-Gemüsepflanne A/C/F/G/L/M 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.