

SPEISEPLAN VOM 23.02.2026 – 27.02.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 23.02.	Apfel-Selleriesuppe A/G/L/O Maishendlkeule G/L Rosmarinsauce A/L/M/O Reis G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Apfel-Selleriesuppe A/G/L/O Tortelloni Quinoa Spinat A/F/G/L/M Tomatensauce A/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 24.02.	Nudelsuppe A/C/L Rindsgulasch A/L/O Rahmpolenta A/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Nudelsuppe A/C/L Spinat-Käseknödel A/C/F/G/L/N/P Rahmkraut A/G/L/O
Mittwoch, 25.02.	Gurkenrahmsuppe A/G/L/O Cevapcici A/C/F/G/L/M/N Tomatenrelish L/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Gurkenrahmsuppe A/G/L/O Nusspalatschinken A/C/F/G/H Schokosauce A/C/G/H Milch G
Donnerstag, 26.02.	Zwiebelsuppe A/L/O Lasagne al forno A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Zwiebelsuppe A/L/O Spinat Lasagne A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 27.02.	Minestrone A/C/L Champignon a´la Creme A/G/L/O Serviettenknödel A/C/F/G/H Gemischter Salat C/G/M/O	Minestrone A/C/L Gemüse Gröstl G/L Krautsalat L/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.