

SPEISEPLAN VOM 02.03.2026 – 06.03.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 02.03.	Karottencremesuppe A/G/L/O Gyros vom Schwein A/L Tzatzikisauce G/L/O Reis G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Karottencremesuppe A/G/L/O Couscous-Gemüsepfanne A/G/L Curcuma-Sauerrahm G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 03.03.	Eierflockensuppe A/C/L Penne mit Hühnerfleisch und Karotten in Rahmsauce A/C/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O	Eierflockensuppe A/C/L Penne mit Gemüse und Tofu in Rahmsauce A/C/F/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Mittwoch, 04.03.	Knoblauchsuppe A/G/L/O Schweinsschnitzel mit Letscho A/G/L Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Knoblauchsuppe A/G/L/O Germknödel mit Heidelbeer- Füllung A/C/G/H Vanillesauce G/O Mohn-Zucker
Donnerstag, 05.03.	Klare Gemüsesuppe mit Tarhonya A/C/L Flammkuchen mit Speck und Zwiebel A/G/L/M/O Gemischter Salat C/G/M/O	Klare Gemüsesuppe mit Tarhonya A/C/L Flammkuchen mit Spinat und Zwiebel A/G/L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 06.03.	Zucchini-cremesuppe A/G/L/O Gebackener Dorsch A/C/D/G/M Sauce Tartar C/G/L/M/O Kartoffelsalat A/L/M/O	Zucchini-cremesuppe A/G/L/O Gemüseschnitzel A/C/G/L Kräuterjoghurt G/L/O Rote Rübenpolenta A/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.