

SPEISEPLAN VOM 09.03.2026 – 13.03.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 09.03.	Selleriecremesuppe A/G/L/O Rindsgeschnetzeltes A/L/MO Bandnudeln A/C/G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Selleriecremesuppe A/G/L/O Tortelloni Ricotta-Spinat A/C/F/G/L/M Tomatensauce A/G/L Gemischter Salat C/G/M/O
Dienstag, 10.03.	Buchstabensuppe A/C/L Schweinskotelette G/L Lauchsauce A/G/L/O Kartoffelpüree G/L Erbsen G/L	Buchstabensuppe A/C/L Verschiedenes Gebackenes auf Blattsalat mit Preiselbeer- Dressing A/C/F/G/H/L/M/N/O
Mittwoch, 11.03.	Broccolicremesuppe A/G/L/O Fleischlaibchen A/C/F/G/L/M/N Cocktailsauce C/G/L/M/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/M/O	Broccolicremesuppe A/G/L/O Topfenstrudel A/C/G/H/L Mohnsauce G/O
Donnerstag, 12.03.	Grießnockerlsuppe A/C/F/G/H/L Wiener Schnitzel vom Schwein A/C/F/G/M/N/P Kartoffelsalat A/L/M/O	Grießnockerlsuppe Gemüserisotto A/G/L/O Marinierte Radicciostreifen L/O Gemischter Salat C/G/M/O
Freitag, 13.03.	Serbische Bohnensuppe A/L/O Gebackene Champignons A/C/G/N Sauce Tartar C/G/L/M/O Petersilienkartoffeln G/L Gemischter Salat C/G/M/O	Serbische Bohnensuppe A/L/O Käsespätzle mit Röstzwiebeln A/C/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.