

SPEISEPLAN VOM 23.03.2026 – 27.03.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 23.03.	Nudelsuppe A/C/L Putenrahmgulasch A/G/L/O Eierspätzle A/C/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Nudelsuppe A/C/L Tellerrösti mit Kräutertopfen G/L/M Gemischter Salat C/G/L/M/O
Dienstag, 24.03.	Kartoffelsuppe A/G/L/O Gefüllte Paprika A/C/L/M Tomatensauce A/G/L Bandnudeln A/C/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Kartoffelsuppe A/G/L/O Gemüsecurry A/G/L Kräutersauerrahm G/L/M Kartoffel G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O
Mittwoch, 25.03.	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles A/C/F/G/L Steaksandwich A/C/F/G/H/L/M/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/L/M/O	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles A/C/F/G/L Apfelstrudel A/C/G/H/L Vanillesauce G/O
Donnerstag, 26.03.	Erbsensuppe A/G/L/O Penne Tricolore Bolognese A/C/G/L Geriebener Hartkäse G Gemischter Salat C/G/L/M/O	Erbsensuppe A/G/L/O Penne Tricolore mit Tomaten- Basilikumsauce A/C/G/H/L Geriebener Hartkäse G Gemischter Salat C/G/L/M/O
Freitag, 27.03.	Zwiebelsuppe A/L/O Gebackenes Seelachsfilet A/C/D/G/M Kartoffel Mayonnaise Salat A/C/G/L/M/O	Zwiebelsuppe A/L/O Käseomelette C/G/L Schnittlauchkartoffel G/L Gemischter Salat C/G/L/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.