

## SPEISEPLAN VOM 20.04.2026 – 24.04.2026

	<b>MITTAG</b>	<b>VEGETARISCH</b>
Montag, 20.04.	Backerbsensuppe A/C/L Hühnerbrustwürfel (EU) mit Gemüse in Kokos-Currysauce A/G/L/H/N/O Teigreis A/C/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Backerbsensuppe A/C/L Trofie mit Tomatenrahmsauce A/C/G/L Kräutersauerrahm G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O
Dienstag, 21.04.	Selleriecremesuppe A/G/L/O Mariniertes Schweinerückensteak Zwiebelsauce A/L/M/O Spätzle A/C/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Selleriecremesuppe A/G/L/O Kartoffeltaschen mit Tomaten- Mozzarella gefüllt auf Blattsalat und Joghurtdressing G/L/M/O
Mittwoch, 22.04.	Nudelsuppe A/C/L Berner Würstel G/L/M Senfragout L/M/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/L/M/O	Nudelsuppe A/C/L Apfelstrudel A/F/G/H Vanillesauce G/O
Donnerstag, 23.04.	Vegetarische Gerstlsuppe A/L Spaghetti Carbonara A/C/G/L/M Gemischter Salat C/G/L/M/O	Vegetarische Gerstlsuppe Spaghetti mit Spargelragout A/C/G/L/O Gemischter Salat C/G/L/M/O
Freitag, 24.04.	Karottencremesuppe A/G/L/O Fischstäbchen A/D Sauce Tartar C/G/L/M/O Kartoffelsalat A/L/M/O	Karottencremesuppe A/G/L/O Gebackener Karfiol A/C Sauce Tartar C/G/L/M/O Kartoffel 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.