

SPEISEPLAN VOM 27.04.2026 – 30.04.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 27.04.	Eierflockensuppe A/C/L Chili con Carne A/L/O Nudeln A/C/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Eierflockensuppe A/C/L Asiatische Teigtaschen mit rotem Gemüsecurry gefüllt in Karfiol-Ingwersauce A/G/L/O Gemischter Salat C/G/L/M/O
Dienstag, 28.04.	Knoblauchsuppe A/G/L/O Gebratene Hühnerkeule G/L Rosmarinsauce A/L/M/O Reis G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Knoblauchsuppe A/G/L/O Vegane Bällchen auf Blattsalat mit Preiselbeer- Krendressing A/C/G/L/M/O
Mittwoch, 29.04.	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Pulled Pork Burger A/C/G/N Barbecue Sauce O Pommes frites A Cole Slaw Salat C/G/L/M/O	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Topfenschmarrn A/C/F/G/H Zwetschkenröster O Milch G
Donnerstag, 30.04.	Spargelcremesuppe A/G/L/O Gegrillter Leberkäse G/L/M Tomatenrelish L/O Kartoffelpüree G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Spargelcremesuppe A/G/L/O Dinkel Provolone Laibchen A/C/G Tzatzikisauce G/L/M/O Kartoffelpüree 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.