

SPEISEPLAN VOM 26.05.2026 – 29.05.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Dienstag, 26.05.	Karfiolcremesuppe A/G/L/O Rindsragout A/L/M/O Rahmpolenta A/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Karfiolcremesuppe A/G/L/O Penne mit Basilikum Pesto und Tomaten A/C/G/H/L/N Gemischter Salat C/G/L/M/O
Mittwoch, 27.05.	Nudelsuppe A/C/L Wiener Schnitzel vom Schwein A/C/F/M/N/P Pommes frites A Gemischter Salat C/G/L/M/O	Nudelsuppe A/C/L Germknödel G/M/O Vanillesauce G/O Mohn-Zucker
Donnerstag, 28.05.	Zucchini cremesuppe A/G/L/O Gegrilltes Schweinskotelette G Senfrahmsauce A/G/L/M/O Petersilienkartoffel G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Zucchini cremesuppe A/G/L/O Grillkäse G Preiselbeeren Petersilienkartoffel G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O
Freitag, 29.05.	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Spaghetti mit Räucherlachs in Dillsauce A/C/D/G/L/O Gemischter Salat C/G/L/M/O	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Spaghetti Spargel und Spinat in Rahmsauce A/C/G/L/O 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.