

## SPEISEPLAN VOM 15.06.2026 – 19.06.2026

	<b>MITTAG</b>	<b>VEGETARISCH</b>
Montag, 15.06.	Nudelsuppe A/C/L Innviertler Bratknödel auf Sauerkraut A/C/F/G/H/L/M Bratensauce A/L/M/O	Nudelsuppe A/C/L Penne in Kräuterrahmsauce und Broccoli A/C/G/L/O Gemischter Salat C/G/L/M/O
Dienstag, 16.06.	Knoblauchsuppe A/G/L/O Spareribs G/L Chilisauce E Knoblauchbrot A/C/F/G/L/M/N Krautsalat L/M/O	Knoblauchsuppe A/G/L/O Reis-Quinoa Pfanne mit Gemüse F/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O
Mittwoch, 17.06.	Backerbsensuppe A/C/L Currywurst G/M Pommes frites A Gemischter Salat C/G/L/M/O	Backerbsensuppe A/C/L Apfel Kiachl A/C/F/G/M Vanillesauce G/O
Donnerstag, 18.06.	Gurkenrahmsuppe A/G/L/O Mariniertes Schweinerückensteak Honig-Senfsauce A/L/M/O Tomaten-Couscous A/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Gurkenrahmsuppe A/G/L/O Broccoli Käselaiabchen A/G Tomaten-Couscous A/G/L Curcuma Joghurt G/L/O Gemischter Salat C/G/L/M/O
Freitag, 19.06.	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Paniertter Dorsch A/C/D/G/M Sauce Tartar C/G/L/M/O Kartoffelsalat A/C/G/L/M/N/O	Frittatensuppe A/C/F/G/H/L Kartoffel-Gemüsegulasch A/L/O Kräutersauerrahm G/L/M 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.