

SPEISEPLAN VOM 22.06.2026 – 26.06.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 22.06.	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles A/C/F/G/L Chili con Carne A/L/O Bandnudeln A/C/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles A/C/F/G/L Dim Sum Edamame Tofu A/F/G/L Karfiol-Currysauce A/G/L/O Gemischter Salat C/G/L/M/O
Dienstag, 23.06.	Tomatensuppe A/G/L/O Backhendl A/C/F/G/L Petersilienkartoffel G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Tomatensuppe A/G/L/O Gouda Nuggets auf Blattsalat mit Preiselbeer-Krendressing A/C/G/L/M/O
Mittwoch, 24.06.	Gemüsesuppe mit Tarhonya A/C/L Steaksandwich A/C/F/G/HL/M/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/L/M/O	Gemüsesuppe mit Tarhonya A/C/L Topfen-Heidelbeerstrudel A/C/F/G/H Vanille-Mohnsauce G/O
Donnerstag, 25.06.	Zucchini-suppe mit Dill A/G/L/O Tiroler Gröstl mit Rindfleisch vom Kemater Almochsen G/L Speckkrautsalat L/M/O	Zucchini-suppe mit Dill A/G/L/O Gemüse Gröstl G/L Krautsalat L/O
Freitag, 26.06.	Eierflockensuppe A/C/L Champignon a`la creme A/G/L/O Serviettenknödel A/C/F/G/H Gemischter Salat C/G/L/M/O	Eierflockensuppe A/C/L Spinat-Käserahmspätzle A/C/F/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.