

SPEISEPLAN VOM 29.06.2026 – 03.07.2026

	MITTAG	VEGETARISCH
Montag, 29.06.	Backerbsensuppe A/C/L Rindsgulasch A/L/O Rahmpolenta A/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Backerbsensuppe A/C/L Vegetarische Laibchen A/C/F/G/H/L/M/N Sauerrahmsauce G/L/M/O Schnittlauchkartoffel G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O
Dienstag, 30.06.	Serbische Bohnensuppe L/O Spaghetti Carbonara A/C/G/L/M Gemischter Salat C/G/L/M/O	Serbische Bohnensuppe L/O Spaghetti Arrabiata A/C/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O
Mittwoch, 01.07.	Nudelsuppe A/C/L Maishendlkeule G/L Tomatenrelish L/O Pommes frites A Gemischter Salat C/G/L/M/O	Nudelsuppe A/C/L Milchreis mit Ananas G Kompott
Donnerstag, 02.07.	Karfiolcremesuppe A/G/L/O Lasagne al forno A/C/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O	Karfiolcremesuppe A/G/L/O Spinatlasagne A/C/G/L Gemischter Salat C/G/L/M/O
Freitag, 03.07.	Zwiebelsuppe A/L/O Fischstäbchen A/D Sauce Tartar C/G/L/M/O Kartoffelsalat A/L/M/O	Zwiebelsuppe A/L/O Gebackene Champignons auf Blattsalat mit Rahmdressing A/C/G/L/M/N/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.