**Speiseplan KW 40 - 29.09. - 03.10.2025**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MO** | GrießnockerlsuppeSpaghetti Bolognese mit Parmesan und Chinakohlsalat Obst | A G M C (4)A G M (1,2,6) | **Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:**Ei (C) Erdnuss (E) Fisch (D) Gluten (A) Krebs [B] Lupinen [P] Milch [G] Schalenfrüchte [H] Sellerie [L] Senf (M) Sesam [N] S02-Schwefel [O] Soja [F] Weichtiere [R] ① Rindfleisch 95% AUT 5% EU ② Schweinefleisch 95% AUT 5% EU ③ Geflügel 75% AUT 25% EU ④ Eier 90% AUT 10% EU ⑤ Milch 95% AUT 5% EU (6) Milchprodukte 80% AUT 20% EU |
| **DI** | Wurstsalat mit BrotFischstäbchen mit Reis und buntem SalatFruchtzwerge | A (2)A C D G  |
| **MI** | Wurstschöberlsuppe Gemüsestrudel mit Sauce Tartar und Sellerie – Rübensalat Apfel-Karottenkuchen | A C G (2,4)A G C M G A C (4,5) |
| **DO** | Rohkost Putenmedaillon überbacken mit Erdäpfelschmarrn und grünem SalatObst | G (6)A G (3,6) |
| **FR** | TomatencremesuppePowidltascherl mit KompottBrot mit Aufstrich |  A C (4)A G |

**Änderung vorbehalten**