**Speiseplan KW 42 - 13.10. - 17.10.2025**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **MO** | SternchensuppeWürstel mit Saft und GebäckObstsalat  | G A (2)  | **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** | RohkostLinsen und Semmelknödel Apfel-Mürbteig Kuchen | G (6)A C G (4,5)A C (4) |
| **MI** | Gemüsesticks mit KräuterdipFaschierte Laibchen mit Salzerdäpfel und GurkerlObst  | G (6)A C M (1,2,4) |
| **DO** | Geselchte Suppe mit ReibgerstSchinkenfleckerl mit Blattsalat Topfen – Obst – Creme  | A (2)A (2) G (6)  |
| **FR** | KürbissuppeTopfenknödel mit Erdbeermark Brot mit Aufstrich  | A G (6)A G  |

***Änderungen vorbehalten***