

Speiseplan KW 11

09.03. - 13.03.2026

MO	Rohkost Augsburger mit Erdäpfelpüree und Gurkerl Cornyriegel	G M (6) A (2) A G	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	Profiterolsuppe Penne mit Thunfisch-Tomatensauce, Parmesan und Salat Topfen-Mürbteigkuchen	A L A G D A G (4)	
MI	Süßkartoffelcremesuppe Saft Schnitzel mit Reis und Salat Vanillejoghurt	(3) G (6)	
DO	Frittatensuppe Gefüllte Teigtascherl mit Gemüsesauce und Salat Obst	A C G L A G L	
FR	Minestrone Nougatknödel mit Beerenröster Brot und Aufstrich	A L A C G A G	



Änderungen vorbehalten

Speiseplan KW 5

26.1. - 30.1.

MO	Rohkost Cevapcici mit Pommes Frites und Salat Obst	G M(6) A (1,2)	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	Dinkelnockerlsuppe Topfenpalatschinke mit Vanillesauce Brot und Aufstrich	L A A C G (4,5,6) A G	
MI	Tirolerknödelsuppe Gemüselasagne mit grünem Salat Beerenmilchshake	L A G C(2,4,5) A G (5,6) G (5,6)	
DO	Spätzlesuppe Gefüllte Zucchini mit Reis und Salat Zimtschneckenkuchen	L A C (4) A C (4) A C G (4,6)	
FR	Eiermuschelsuppe Gebakener Karfiol mit Kräuter dip und Salzerdäpfel Obst	L A A C G (4,5)	

Änderungen vorbehalten

Speiseplan KW 6

2.2. - 6.2.

MO	Grießnockerlsuppe Gebratenes Fischfilet mit Ratatouille und Petersilerdäpfel Obst	A C G L D
DI	Rohkost Paprikahendl mit Spätzle Schokoladenkuchen	G M (6) A C G (3,4) A C G (4,5)
MI	Wiener Suppentopf Apfelstrudel mit Vanillesauce Brot und Aufstrich	A L (1) A C G (4,5) A G
DO	Kartoffelsuppe Lasagne mit Gurkensalat Obst	A G (1,2,6)
FR	Nudelreissuppe Spinat mit gerösteten Erdäpfel und Ei Kakaotiramisu	A L C G (4) G (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



Änderungen vorbehalten

Speiseplan KW 7

9.2. - 13.2.

MO	Rohkost Hühnerfleisch mit Gemüsereis und buntem Salat Obst	G M (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	Tomatenreissuppe Schweinskaree mit Gemüse und Potatoe Wedges Obstkompott	(2)	
MI	Speckknödelsuppe Teigtascherl mit Kräutersauce und Fitnesssalat Stracciatellakuchen	A C G (4,5) A G A C G (4,5)	
DO	Bohnensuppe Geröstete Erdäpfel mit Rahmgemüse Obst	L G (6)	
FR	Eintropfsuppe Buchteln mit Vanillesauce Gebäck und Aufstrich	A C L (4) A C G (4,5) G A	

Änderungen vorbehalten

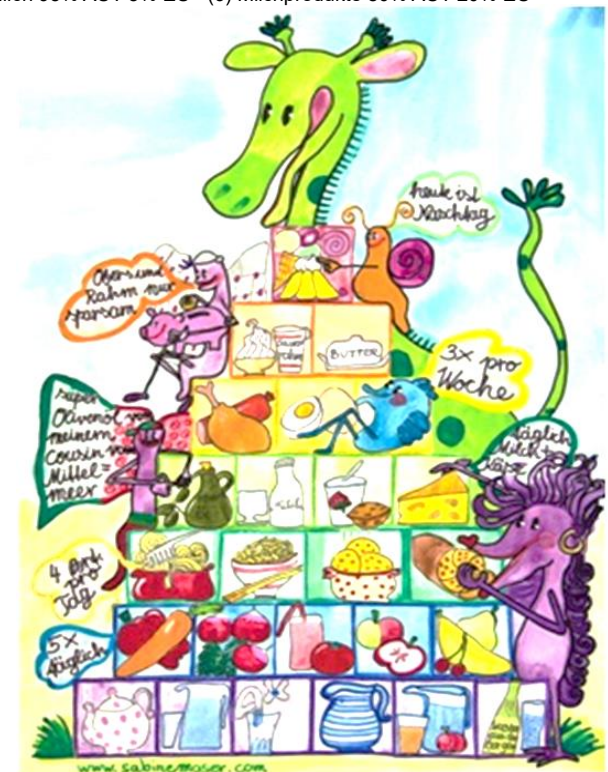
Speiseplan KW 8 16.2. - 20.2.

MO	Rohkost Berner Würstel mit Dukatenchips, Ketchup und grünem Salat Obst	G M (6) G (2)
DI	Rohkost Chili con Carne mit Semmel Topfen – Heidelbeer – Creme	G M (6) A (1,2) G (6)
MI	Erdäpfel – Lauch – Suppe Milchreis mit Zimt und Kakao Brot mit Aufstrich	L G (5) A G
DO	Knoblauchcremesuppe Krautfleisch Salzerdäpfel und Salat Obst	(2)
FR	Legierte Grießsuppe Gnocchi in Tomatensauce mit Käse überbacken Glasierter Mohnkuchen	A A G (6) A C G (4,5)

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



Änderungen vorbehalten