


# Speiseplan KW 4 19.01. - 23.01.2026

<b>MO</b>	Sternchensuppe Putengulasch mit Gebäck Obstsalat	LA A (3)	<p><b>Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:</b>            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</p> 
<b>DI</b>	Rohkost Linsen mit Serviettenknödel Apfel-Mürbteigkuchen	GM (6) ACG (4,5) AG (4)	
<b>MI</b>	Karottencremesuppe Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Gurkerl Obst	GAC (1,2,4,5)	
<b>DO</b>	Geselchte Suppe mit Reibgerstl Schinkenfleckerl mit Blattsalat Topfen-Obst-Creme	LA A (2) G (6)	
<b>FR</b>	Kürbiscremesuppe Topfenknödel mit Erdbeermark Brot und Aufstrich	ACG AG	

**Änderungen vorbehalten**

# Speiseplan KW 5 26.1. - 30.1.

<b>MO</b>	Rohkost Cevapcici mit Pommes Frites und Salat Obst	G M(6) A (1,2)	<p><b>Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:</b>            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</p> 
<b>DI</b>	Dinkelknockelsuppe Topfenpalatschinke mit Vanillesauce Brot und Aufstrich	L A A C G (4,5,6) A G	
<b>MI</b>	Tirolerknödelsuppe Gemüselasagne mit grünem Salat Beerenmilchshake	L A G C(2,4,5) A G (5,6) G (5,6)	
<b>DO</b>	Spätzlesuppe Gefüllte Zucchini mit Reis und Salat Zimtschneckenkuchen	L A C (4) A C (4) A C G (4,6)	
<b>FR</b>	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.

<b>MO</b>	Grießnockerlsuppe Gebratenes Fischfilet mit Ratatouille und Petersilerdäpfel Obst	A C G L D
<b>DI</b>	Rohkost Paprikahendl mit Spätzle Schokoladenkuchen	G M (6) A C G (3,4) A C G (4,5)
<b>MI</b>	Wiener Suppentopf Apfelstrudel mit Vanillesauce Brot und Aufstrich	A L (1) A C G (4,5) A G
<b>DO</b>	Kartoffelsuppe Lasagne mit Gurkensalat Obst	A G (1,2,6)
<b>FR</b>	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.

<b>MO</b>	Rohkost Hühnerfleisch mit Gemüsereis und buntem Salat Obst	G M (6)	<p><b>Legende Allergene und Herkunft von Zutaten:</b>            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</p> 
<b>DI</b>	Tomatenreissuppe Schweinskaree mit Gemüse und Potatoe Wedges Obstkompott	(2)	
<b>MI</b>	Speckknödelsuppe Teigtascherl mit Kräutersauce und Fitnesssalat Stracciatellakuchen	A C G (4,5) A G A C G (4,5)	
<b>DO</b>	Bohnensuppe Geröstete Erdäpfel mit Rahmgemüse Obst	L G (6)	
<b>FR</b>	Eintropfsuppe Buchteln mit Vanillesauce Gebäck und Aufstrich	A C L (4) A C G (4,5) G A	

**Änderungen vorbehalten**



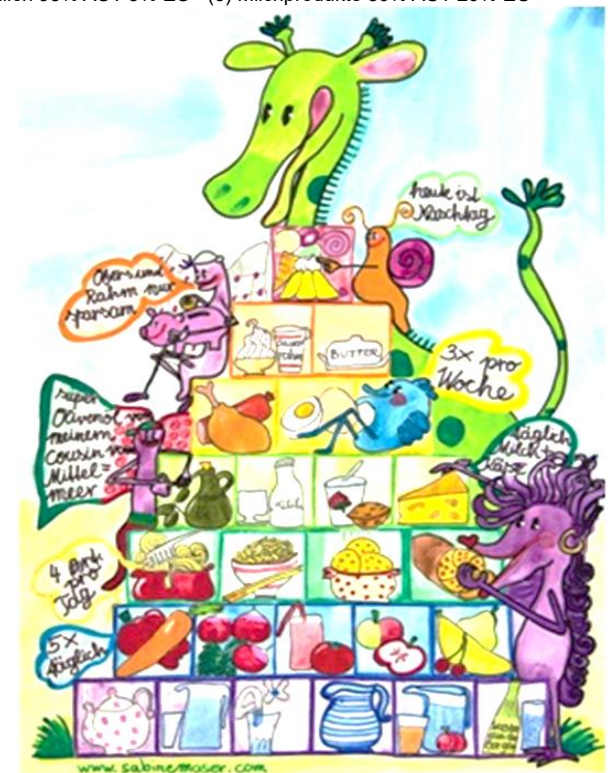
## Speiseplan KW 8 16.2. - 20.2.

<b>MO</b>	Rohkost  Berner Würstel mit Dukatenchips, Ketchup und grünem Salat  Obst	G M (6)  G (2)
<b>DI</b>	Rohkost  Chili con Carne mit Semmel  Topfen – Heidelbeer – Creme	G M (6)  A (1,2)  G (6)
<b>MI</b>	Erdäpfel – Lauch – Suppe  Milchreis mit Zimt und Kakao  Brot mit Aufstrich	L  G (5)  A G
<b>DO</b>	Knoblauchcremesuppe  Krautfleisch Salzerdäpfel und Salat  Obst	(2)
<b>FR</b>	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**