

Speiseplan KW 4

19.01. - 23.01.2026

MO	Sternchensuppe Putengulasch mit Gebäck Obstsalat	LA A (3)	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-Schweifel [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	Rohkost Linsen mit Serviettenknödel Apfel-Mürbteigkuchen	G M (6) A C G (4,5) A G (4)	
MI	Karottencremesuppe Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Gurkerl Obst	G A C (1,2,4,5)	
DO	Geselchte Suppe mit Reibgerstl Schinkenfleckerl mit Blattsalat Topfen-Obst-Creme	LA A (2) G (6)	
FR	Kürbiscremesuppe Topfenknödel mit Erdbeermark Brot und Aufstrich	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	Dinkelockerluppe Topfenpalatschinke mit Vanillesauce Brot und Aufstrich	LA A CG (4,5,6) AG	
MI	Tirolerknödelsuppe Gemüselasagne mit grünem Salat Beerenmilchshake	LAG C(2,4,5) A G (5,6) G (5,6)	
DO	Spätzlesuppe Gefüllte Zucchini mit Reis und Salat Zimtschneckenkuchen	LAC (4) AC (4) AC G (4,6)	
FR	Eiermuschelsuppe Gebackerner Karfiol mit Kräuterdip und Salzerdäpfel Obst	LA AC 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	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-Schweiß [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	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)	

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-Schwertel (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 Obstkompost	(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)	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-Schweiß [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	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)	

Änderungen vorbehalten