

Speiseplan KW 5

26.01. - 30.01.2026

| | | | |
|-----------|---|---|---|
| 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) AG (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