

WOCHENMENÜPLAN

15.12.2025 - 19.12.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE Allergene		Klare Gemüsesuppe mit Bio-Buchstaben A, F, L, M	Apfel-Selleriecremesuppe A, F, G, L	Französische Zwiebelsuppe A, F, G, L, M	Paprikarahmsuppe A, F, G
MENÜ 1 Allergene		Selchriperl mit Sauerkraut und Semmelknödel A, F, L, M	Erdäpfelgulasch mit Debreziner und Landbrot A, F	Gebratener Pferde-Leberkäse mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel, dazu Salat A, C, F, G, L, M	Gebackenes Fischfilet mit Erdäpfel-Mayonaisesalat A, C, D, G, M, O
MENÜ 2 Allergene	Mittags leider geschlossen	Gebackene Käse-Variationen auf Blattsalat mit Vinaigrette A, G, O	Gebackene vegane Schnitzel mit Pommes Frites, dazu Salat A, F, L	Geröstete Knödel mit Ei und frischem Schnittlauch, dazu Salat A, C	Buchteln mit Vanillesauce A, C, G
MENÜ 3 Allergene		Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck			
WOCHENANGEBOT Allergene		Schweinslungenbraten mit Madeirasauce und Butternudeln, dazu Salat A, C, F, G, L, M, O, X			
NACHSPEISE Allergene		Obstgarten oder Obst G	Zwetschkenkuchen oder Obst A, C, G, H	Diverse Mehlspeisen oder Obst A, C, G, H, F	Obst

Alle Menüs sind inkl. Suppe und Nachspeise | Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontamination |

Aus produktions-und einkaufsbedingten Gründen kann es zu Änderungen kommen



Vegetarische Speise



Vegane Speise

Allergene - Allergeninformation gemäß „Codex-Empfehlung“

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C - Ei und Eierzeugnisse
D - Fisch und Fischerzeugnisse
E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse

F - Soja und Sojaerzeugnisse
G - Milch und Milcherzeugnisse
H - Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
L - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M - Senf und Senferzeugnisse

N - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
O - Schwefeldioxid und Sulfite
P - Lupine und Lupineerzeugnisse
R - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
X - Alkohol