

WOCHENMENÜPLAN

20.04.2026 - 24.04.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Kohlrabicremesuppe	Rindsuppe mit Leberknödel	Haferflockensuppe mit Gemüse	Grießsuppe mit Kräuter	Minestrone
Allergene	A, G, L, M 	A, C, L, M	A, L, M 	A, L, M 	A, C, L
MENÜ 1	Ravioli Carne (Rindfleisch-Füllung) in Lauch-Champignonsauce, dazu Salat	Gekochtes Rindfleisch mit Rahmkarotten und Erdäpfel	Putenschnitzel natur mit Gemüsereis	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Knödel	Haschee-Hörnchen mit Salat
Allergene	A, C, G, L	G, L, M	A, G	A, C, L, M, O	A, C
MENÜ 2	Gebackene Spinatplätzchen auf Paprikarahmsauce, mit Petersilienerdäpfel und Salat	Kürbisstrudel mit Kräutertopfen, dazu Salat	Vollkorn-Spaghetti aglio e olio, dazu Salat	Griechischer Hirtensalat mit Schafskäse, dazu Korngebäck (auch ohne Feta möglich als vegane Alternative)	Scheiterhaufen mit Kompott
Allergene	A, C, G 	A, C, G 	A 	G, O  möglich 	A, C, G, H 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Gebratener Lachs auf Safransauce, dazu Bandnudeln				
Allergene	A, C, D, G, L, M				
NACHSPEISE	Balisto oder Obst	Zitronenkuchen oder Obst	Pudding oder Obst	Muffin oder Obst	Obst
Allergene	A, F, G, H	A, C, G	G	A, C, G	

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

Änderungen vorbehalten



Vegetarische Speise



Vegane Speise

Allergene - Allergeninformation gemäß „Codex-Empfehlung“

A - Glutenthaltiges 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