











# WOCHENMENÜPLAN

01.06.2026 - 03.06.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>SUPPE</b> <i>Allergene</i>	Grünkohlsuppe mit Erdäpfel A  	Geflügelcremesuppe mit Erbsen A, G, L, M	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln A, L, M  	<i>Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!</i>	<i>Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Fenstertag!</i>
<b>MENÜ 1</b> <i>Allergene</i>	Cevapcici mit Pommes frites und Zwiebelsenf, dazu Salat C, L, M	Spaghetti Bolognese mit Parmesan, dazu Salat A, C, G	Putenrahmgeschnetzeltes mit Reis, dazu Salat A, G		
<b>MENÜ 2</b> <i>Allergene</i>	Vegane Penne Napoli mit Basilikum, dazu Salat A  	Gemüse-Einkornstrudel mit Dip, dazu Salat A, C, G 	Falafelbällchen auf Gemüse-Kichererbsen-Curry mit Kokosmilch, dazu Salat A, F, L, M, N  		
<b>MENÜ 3</b> <i>Allergene</i>	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<b>WOCHENANGEBOT</b> <i>Allergene</i>	Vanilleroastbraten mit Bio-Karotten und Braterdäpfel A, L, M				
<b>NACHSPEISE</b> <i>Allergene</i>	Joghurt oder Obst G	Zwetschken-Bleckuchen oder Obst A, C, G	Veganes Panna Cotta oder Obst 		

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



**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