






WOCHENMENÜPLAN

29.06.2026 - 03.07.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Vegane Haferflockensuppe mit Karottenwürfel	Gemüsecremesuppe	Rindsuppe mit Fleischstrudel	Vegane spanische Gazpacho	Klare Suppe mit Sternchen
<i>Allergene</i>	A, L, M  	A, G, L, M 	A, C, L, M 	A, O   	A, L, M  
MENÜ 1	Köttbullar in Rahmsauce, dazu Erdäpfel und Preiselbeeren	Ravioli - Trio in Paradeissauce, dazu Grana und Salat	Tiroler Gröstl mit Salat	Lasagne Bolognese, dazu Salat	Fish & Chips, dazu Tartarensauce und Salat
<i>Allergene</i>	A, C, G, M 	A, C, G, L 	A, C, L, M 	A, C, G, L, M 	A, C, D, G, M 
MENÜ 2	Dim Sum auf Weißkraut mit Sesam-Sojasauce und Salat	Griechischer Bauernsalat, mit Pita	Edamame-Linsentaler mit Topfen - Dipsauce, dazu Salat	Vegane Krautfleckerln mit Salat	Erdbeerknödel mit Zucker-Nussbrösel
<i>Allergene</i>	A, C, F, G, N   	A, G, O  	A, C, G, F 	A   	A, C, G, H 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
WOCHENANGEBOT	Saltimbocca vom Huhn mit Gnocchi, dazu Salat				
<i>Allergene</i>	  A, G				
NACHSPEISE	Mannerschnitten oder Obst	Beerenkuchen oder Obst	Fru-Fru oder Obst	Erdbeerschnitte oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	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 - 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