

WOCHENMENÜPLAN

27.07.2026 - 31.07.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Ebly	Geflügelcremesuppe	Vegane Karottencremesuppe	Vegane Zwiebelsuppe	Rindsuppe mit Eintopf
<i>Allergene</i>	A, L, M  	A, C, G, L	A  	A, L, M  	A, C, L, M
MENÜ 1	Fleischknödel mit warmen Speck-Kraut-Salat und Bratensaft	Naturschnitzel (vom Schwein) mit Teigwaren und Salat	Thunfischsalat mit Mais, Paprika und Oliven, dazu Gebäck	Hühnerragout mit Broccoli, dazu Reis und Salat	Spinat-Topfenpalatschinken auf Paprikasauce und Erdäpfel, dazu Salat
<i>Allergene</i>	A, C, L, M	A, C	A, C, D, O	A, G	A, C, G 
MENÜ 2	Gebratener Ziegenkäse auf frischem Salat und Honig-Senf-Dressing, dazu Baguette	Vegane Grillpfanne mit Gemüse, dazu Salat	Gebackene vegane Schnitzel mit Erdäpfel, dazu Salat	Vollkorn-Spaghetti mit Gemüsesugo, dazu Salat	Topfen-Nougatknödel auf Beersauce
<i>Allergene</i>	G, M, O 	A, F  	A, F  	A, L, M  	A, C, G, H 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gegrillter Fischsteller mit Knoblauchbutter, dazu Petersilienerdäpfel				
<i>Allergene</i>	A, B, D, G				
NACHSPEISE	Milka Tender oder Obst	Milchreis oder Obst	Eisstanitzel oder Obst	Muffin oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, C, F, G, X	A, C, F, G	A, F, G, H	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