

WOCHENMENÜPLAN

14.09.2026 - 18.09.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Zucchinicremesuppe	Vegane Grünkernsuppe	Geflügelcremesuppe	Rindsuppe mit Nudeln	Klare Gemüsesuppe mit Karottenstreifen
<i>Allergene</i>	A, G	A, L, M	A, G, L, M	A, L, M	A, L, M
MENÜ 1	Bohnengulasch mit Debreziner, dazu Roggenbrot	Spaghetti Carbonara mit Parmesan, dazu Salat	Rindschnitzel "Esterházy" mit Braterdäpfel	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel	Spinatlasagne mit Lachs, dazu Salat
<i>Allergene</i>	A, G	A, C, G, L, M	G, L, M	A, C, L, M	A, C, D, G
MENÜ 2	Grillkäse auf sommerlichem Salat und Kräutervinaigrette, dazu Ciabatta	Orientalisches Linsenragout mit Erdäpfel, dazu Salat	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt, dazu Melanzanisugo und Salat	Kürbis-Hirselaibchen mit Joghurtdip, Bio-Gemüse und Erdäpfel	Zwetschkenknödel mit Nussbrösel und Staubzucker
<i>Allergene</i>	A, G, L, M, O	A, E, O	A, C, G	A, C, G	A, C, G
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gebratener Hühnerspieß mit Kürbisgemüse und Wildreis				
<i>Allergene</i>					
NACHSPEISE	Milka Tender oder Obst	Schoko-Donut oder Obst	Actimel oder Obst	Kuchenvariation oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, C, F, G, O	A, F, G	G	A, C, G, F, H	

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

Änderungen vorbehalten

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



Vegetarische Speise



Vegane Speise