

WOCHENMENÜPLAN

26.10.2026 - 30.10.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!	Maiscremesuppe mit Speck	Klare Gemüsesuppe mit Ebley und Karotten	Rindsuppe mit Frittaten	Linsensuppe
Allergene		A, G, L, M	A, L, M  	A, C, G, L, M	A, L, M  
MENÜ 1		Senfrahmschnitzel (vom Schwein) mit Spätzle, dazu Salat	Spaghetti Bolognese mit Parmesan, dazu Salat	Gebäckene, ausgelöste Hühnerkeule mit Reis, dazu Salat	Pulled-Pork-Burger mit Coleslaw und knusprige Erdäpfelscheiben
Allergene		A, C, G, L, M	A, C, G	A, C, G	A, C, G, M, N, O
MENÜ 2		Gnocchi Sardi "Napoli", dazu Salat	Gebratener Kürbis auf Cremepolenta und Ratatouillegemüse	Kohl-Auflauf mit Schnittlauch-Topfen-Creme, dazu Salat	Marillenknödel mit Walnussbrösel und Zimtucker
Allergene		A, C, G 	A, L, M  	A, C, G 	A  
MENÜ 3		Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck			
Allergene					
WOCHENANGEBOT		Garnelenspieße auf Gemüsereis mit pikantem Dip			
Allergene		B, G, L, M			
NACHSPEISE		Muffin oder Obst	Grießpuding oder Obst	Kaffeeccremeschnitte oder Obst	Obst
Allergene		A, C, G, F	A, C, G	A, C, G, H	

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