

Speiseplan Woche: 18.05. - 22.05.2026



	Mittag	Vegetarisch	ohne Schwein mit Geflügel oder Fisch	Vesper
Montag	Pasta, Tomatensoße, Reibekäse <small>a,g</small>	Pasta, Tomatensoße, Reibekäse <small>a,g</small>	Pasta, Tomatensoße, Reibekäse <small>a,g</small>	Mischbrot, Butter, Geflügelwurst, Gemüse <small>a,3,4</small>
Dienstag	Geflügel-Minischnitzel, Gemüse, Kartoffeln <small>4,a,c,g</small>	Gemüseschnitzel, Gemüse, Kartoffeln <small>4,a,c</small>	Geflügel-Minischnitzel, Gemüse, Kartoffeln <small>4,a,c,g</small>	Brötchen, Butter, Konfitüre <small>a,g</small>
Mittwoch	Fischfrikadelle, Kartoffelpüree, Gemüsebeilage <small>a,d</small>	Veg. Frikadelle, Kartoffelpüree, Gemüsebeilage <small>a,d</small>	Fischfrikadelle, Kartoffelpüree, Gemüsebeilage <small>a,d</small>	Cornflakes, Haferflocken, Milch, Joghurt <small>2,a,g</small>
Donnerstag	Gemüsepfanne, Semmelknödel <small>a,g</small>	Gemüsepfanne, Semmelknödel <small>a,g</small>	Gemüsepfanne, Semmelknödel <small>a,g</small>	Landbrot, vegetarischer Aufstrich, Gemüse <small>a,g</small>
Freitag	Vegetarischer Bauerntopf, Croutons <small>i,l,a</small>	Vegetarischer Bauerntopf, Croutons <small>i,l,a</small>	Vegetarischer Bauerntopf, Croutons <small>i,l,a</small>	Malfabrot, Butter, Frischkäse, Obst

Änderungen vorbehalten

Zusatzstoffe:

1. mit Phosphat
2. mit Konservierungsstoffen
3. mit Antioxidationsmitteln
4. mit Farbstoffen
5. mit Süßungsmitteln

Informationen für Allergiker:

- | | |
|--------------|-------------------|
| a.) Getreide | h) Nüsse |
| c.) Eier | i) Sellerie |
| d.) Fisch | j) Senf |
| g.) Milch | l) Schwefeldioxid |