



MENÜPLAN DER WOCHE

19.10. – 23.10.2026



	VORSPEISE	Allergene	HAUPTSPEISE	Allergene	SALAT	Allergene	NACHSPEISE	Allergene
MONTAG 19.10.2026	Gemüsecremesuppe	L	Faschierter Braten mit Rahmsauce und Kartoffelpüree	A,C,F,G,M	Bunter Blattsalat	M	--	
ohne Schweinefleisch			Putenragout mit Serviettenknödel	A,C,F,G,L				
DIENSTAG 20.10.2026	Klare Suppe mit Sternchen	A,C,G,L	Schinkenfleckerl mit Putenschinken	A,C	Eisbergsalat	L,M	--	
ohne Schweinefleisch								
vegetarisch								
MITTWOCH 21.10.2026	--		Crispy Chicken Wings mit Rosmarinkartoffeln	A,C	Bunter Blattsalat	M	Mehlspeise	A,C,E,G,H
ohne Schweinefleisch								
vegetarisch								
DONNERSTAG 22.10.2026	Frittatensuppe	A,C,G,L	Nougatpalatschinken mit Apfelmus	A,C,G	--		Obst	
ohne Schweinefleisch								
FREITAG 23.10.2026	Zucchini cremesuppe	F,G,L	Gebackenes Seelachsfilet mit Mischgemüse	A,D	--		Vanillepudding	G
ohne Schweinefleisch								
vegetarisch								

Allergene:

Änderungen vorbehalten!

A: Glutenhaltiges Getreide; B: Krebstiere; C: Eier von Geflügel; D: Fisch; E: Erdnüsse; F: Sojabohnen; G: Milch von Säugetieren; H: Schalenfrüchte; L: Sellerie; M: Senf; N: Sesamsamen;
O: Schwefeldioxid und Sulfite; P: Lupine; R: Weichtiere (Schnecken, Muscheln, Tintenfische, ...)