Speiseplan

in der Woche vom 30. November bis 4. Dezember 2026

	Vollkost	Vegetarisch	
Montag	Geflügel-Wiener mit Kartoffelgemüse Obst	Wiener Vegetarisch mit Kartoffelgemüse Obst	
	4,5	4,5	
Dienstag	Tortellini mit Käsesahnesoße und Salat	Tortellini mit Käsesahnesoße und Salat	
	Aa,C,G	Aa,C,G	
Mittwoch	Geflügelschnitzel mit Rösti Erbsen-Möhrengemüse	Schnitzel Vegetarisch mit Rösti Erbsen-Möhrengemüse	
	1,2,G	1,2,G	
Donnerstag	Fischnuggets mit Kräutersoße und Reis mit buntem Salat	Gemüsenuggets mit Kräutersoße und Reis mit buntem Salat	
	D,G	D,G	
Freitag	Semmelknödel mit Pilzrahmsoße, dazu Rote Beete Salat	Semmelknödel mit Pilzrahmsoße, dazu Rote Beete Salat	
	Aa,C,G	Aa,C,G	

Kennzeichnung Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksverstärker, 5 Phosphat, 6 Süßungsmittel, 7 Phenylalaninquelle, 8 geschwefelt, 9 geschwärzt,10 gewachst, 11 koffeinhaltig, 12 chininhaltig
Kennzeichnung Allergene: Aa Weizen, Ab Roggen, Ac Gerste, Ad Hafer, Ae, Dinkel, Af Kamut, B Krebstiere, C Eier, D Fisch, E Erdnüsse, F Soja, G Milch (einschließlich Laktose), Schalenfrüchte: Ha Mandel, Hb Haselnuss, Hc Walnuss, Hd Cashewnuss, He Pekannuss, Hg Pistazie, Hh Macadamianuss, Hi Queenslandnuss, I Sellerie, J Senf, K Sesamsamen, L Schwefeldioxid und Sulfite, M Lupinen, N Weichtiere

Änderungen vorbehalten.

Rückmeldung an die Küche: _____

Scan den QR-Code und bewerte unser Essen.