

	<b>Mo</b>	14.07.2025	<b>Di</b>	15.07.2025	<b>Mi</b>	16.07.2025	<b>Do</b>	17.07.2025	<b>Fr</b>	18.07.2025	<b>Sa</b>	19.07.2025	<b>So</b>	20.07.2025
<b>Salat</b>	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26	Salatbuffet	23/26						
<b>Menü 1</b>	Schinkennudeln 2/3/5/8 /20/20 W/26	20/20 W	Hacksteak	20/20 W	Paar Wiener	2/3/8	Fischnuggets	20/20 W/21/2 9						
	Tomatensauce		Rahmsauce	26	Kartoffelpüree	25/26	Kartoffelsalat	29						
			Reis		Erbsen Möhren Gemüse		Remoulade	23/26						
														
<b>Menü 2</b>	Paprikaschote mit Couscous 20/20 W	20/20 W/23/2 8	Nudelsuppe	20/20 W/23/2 8	Paar Veggie Wiener	1/23/2 5/29	Gemüselasagne	20/20 W/23/2 6/28						
	Couscous	20	Grießnockerl	20/23	Kartoffelpüree	25/26								
	Tomatensauce		Brötchen	20/20 W	Erbsen Möhren Gemüse									
														
<b>Getränke / Dessert</b>	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten	1/9	Getränke - verschiedene Sorten							
			Frisches Obst				Vanillepudding	1/3/6/2 3						

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

**Allergene:**

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse

**Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen**, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer separaten/extra Information zur Speisenausgabe.

**Verarbeitungsbedingte Kontakte** mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeloxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

**Änderungen des Speiseplanes vorbehalten**