









	Mo21.07.2025	Di22.07.2025	Mi23.07.2025	Do24.07.2025	Fr25.07.2025	Sa26.07.2025	So27.07.2025
Salat	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26			
Menü 1	Überbackene Käseravioli20/20 W/23/26 Tomatensauce 	Chilli con Carne Langkornreis 	Gemüsestrudel20/20 W/26/28 Petersiliensauce26 	Fischstäbchen (MSC)20/20 W/21 Salzkartoffeln Mischgemüse 			
Menü 2	Kartoffel-Gemüse-Eintopf28 Wiener Würstel2/3/8 Brötchen20/20 W 	Chilli sin Carne29 Langkornreis 	Käsespätzle20/20 W/23/26 Petersiliensauce26 	Blumenkohl-Käse-Medailon20/20 W/23/26 Salzkartoffeln Mischgemüse 			
Getränk / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9			
		Frisches Obst		Fruchtjoghurt1/3/26			

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse

Änderungen zu vorhandenen Zusatzstoffen oder Stoffen/Erzeugnissen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, entnehmen Sie bitte einer seperaten/extra Information zur Speisenausgabe.
Verarbeitungsbedingte Kontakte mit glutenhaltigem Getreide, Fisch, Krebstiere, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.
Änderungen des Speiseplanes vorbehalten