

	<b>Mo</b> 21.07.2025	<b>Di</b> 22.07.2025	<b>Mi</b> 23.07.2025	<b>Do</b> 24.07.2025	<b>Fr</b> 25.07.2025	<b>Sa</b> 26.07.2025	<b>So</b> 27.07.2025
<b>Salat</b>	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
<b>Menü 1</b>	Überbackene Käseravioli 20/20 W/23/2 6	Chilli con Carne	Gemüsestrudel	20/20 W/26/2 8	Fischstäbchen (MSC) 20/20 W/21		
	Tomatensauce	Langkornreis	Petersiliensauce	26	Salzkartoffeln Mischgemüse		
							
<b>Menü 2</b>	Kartoffel-Gemüse-Eintopf 28	Chilli sin Carne 29	Käsespätzle	20/20 W/23/2 6	Blumenkohl-Käse-Medaillon 20/20 W/23/2 6		
	Wiener Würstel 2/3/8	Langkornreis	Petersiliensauce	26	Salzkartoffeln Mischgemüse		
							
<b>Getränk / Dessert</b>	Getränke - verschiedene Sorten 1/9						
		Frisches Obst		Fruchjoghurt 1/3/26			

**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/-

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, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten