

	Mo 24.11.2025	Di 25.11.2025	Mi 26.11.2025	Do 27.11.2025	Fr 28.11.2025	Sa 29.11.2025	So 30.11.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Überbackene Käseravioli 20/20 W/23/ 26	Chilli con Carne	Gemüsestrudel	20/20 W/26/ 28	Fischstäbchen (MSC) 20/20 W/21		
	Kräutersauce 26	Langkornreis	Petersiliensauce	26	Salzkartoffeln Mischgemüse		
							
Menü 2	Kartoffel-Gemüse-Eintopf 28	Chilli sin Carne 29	Käsespätzle	20/20 W/23/ 26	Blumenkohl-Käse-Medaillon 20/20 W/23/ 26		
	Wiener Würstel 2/3/8	Langkornreis	Petersiliensauce	26	Salzkartoffeln Mischgemüse		
							
Getränk / Dessert	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 Schalenfrucht/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 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, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtieren können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen des Speiseplanes vorbehalten