

	Mo09.03.2026	Di10.03.2026	Mi11.03.2026	Do12.03.2026	Fr13.03.2026	Sa14.03.2026	So15.03.2026
Salat	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26	Salatbuffet23/26			
Menü 1	Schinkennudeln2/3/5/8/20/20W/26	Hacksteak20/20W	Paar Wiener2/3/8	Fischnuggets20/20W/21/29			
	Tomatensauce	Rahmsauce26	Kartoffelpüree25/26	Kartoffelsalat29			
		Reis	Erbsen Möhren Gemüse	Remoulade23/26			
							
Menü 2	Paprikaschote mit Couscous20/20W	Nudelsuppe20/20W/23/28	Paar Veggie Wiener1/23/25/29	Gemüselasagne20/20W/23/26/28			
	Couscous20	Grießnockerl20/23	Kartoffelpüree25/26				
	Tomatensauce	Brötchen20/20W	Erbsen Möhren Gemüse				
							
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten1/9	Getränke - verschiedene Sorten			
		Frisches Obst		Vanillepudding1/3/6/23			

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 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