

	<b>Mo</b> 09.03.2026	<b>Di</b> 10.03.2026	<b>Mi</b> 11.03.2026	<b>Do</b> 12.03.2026	<b>Fr</b> 13.03.2026	<b>Sa</b> 14.03.2026	<b>So</b> 15.03.2026
<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	Hacksteak 20/20 W	Paar Wiener 2/3/8	Fischnuggets 20/20 W/21/ 29			
	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	Nudelsuppe 20/20 W/23/ 28	Paar Veggie Wiener 1/23/2 5/29	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28			
	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 1/9			
		Frisches Obst		Vanillepudding 1/3/6/2 3			

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder 20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 5 mit Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 25 enthält Soja/-Nitritpökelsalz und/ oder Nitrat, 8 mit Phosphat, erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 9 mit Süßungsmittel(n) enthält Senf/-erzeugnisse

**Allergene:**

**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**