

	Mo 16.03.2026	Di 17.03.2026	Mi 18.03.2026	Do 19.03.2026	Fr 20.03.2026	Sa 21.03.2026	So 22.03.2026
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			
	Tomatensauce	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	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Fruchtjoghurt 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/-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