

	Mo 15.06.2026	Di 16.06.2026	Mi 17.06.2026	Do 18.06.2026	Fr 19.06.2026	Sa 20.06.2026	So 21.06.2026
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Schinkennudeln 2/3/5/8 /20/20 W/26 Tomatensauce 	Hacksteak 20/20 W Rahmsauce 26 Reis 	Paar Wiener 2/3/8 Kartoffelpüree 25/26 Erbsen Möhren Gemüse 	Fischnuggets 20/20 W/21/ 29 Kartoffelsalat 29 Remoulade 23/26 			
Menü 2	Paprikaschote mit Couscous 20/20 W Couscous 20 Tomatensauce 	Nudelsuppe 20/20 W/23/ 28 Grießnockerl 20/23 Brötchen 20/20 W 	Paar Veggie Wiener 1/23/2 5/29 Kartoffelpüree 25/26 Erbsen Möhren Gemüse 	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28 			
Getränke / Dessert	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 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 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