

	Mo 10.03.2025	Di 11.03.2025	Mi 12.03.2025	Do 13.03.2025	Fr 14.03.2025	Sa 15.03.2025	So 16.03.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Überbackene Käseravioli 20/20 W/23/ 26 Tomatensauce 	Chilli con Carne Langkornreis 	Gemüsestrudel 20/20 W/26/ 28 Petersiliensauce 26 	Fischstäbchen (MSC) 20/20 W/21 Salzkartoffeln Mischgemüse 			
Menü 2	Kartoffel-Gemüse-Eintopf 28 Wiener Würstel 2/3/8 Brötchen 20/20 W 	Chilli sin Carne 29 Langkornreis 	Spätzle-Pilzpfanne mit Gemüse 20/20 W/23 Petersiliensauce 26 	Blumenkohl-Käse-Medaillon 20/20 W/23/ 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

	Mo 17.03.2025	Di 18.03.2025	Mi 19.03.2025	Do 20.03.2025	Fr 21.03.2025	Sa 22.03.2025	So 23.03.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Maultaschen 2/3/20/ 20W/2 3/26 Tomatensauce 	Lasagne Bolognese 20/23/ 26/28	Hackbraten 20/20 W/23 Bratensauce 3 Kartoffelkloß 3/20/ 20W	Überbackenes Fischfilet 20/20 W/21 Erbsengemüse 26 Kartoffelpüree 25/26 			
Menü 2	Kichererbsen-Bulgur-Rösti 20/20 W/23/ 25/28 Kräuterschmand 23/25/ 29 	Milchreis 26 Rote Beerengrütze Zimt und Zucker 	Tex Mex Pfanne Sauerrahm 23/25/ 29 	Gemüsebällchen 20/20 W Kartoffelpüree 25/26 Erbsengemüse 26 			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Wackelpudding 1			

Zusatzstoffe:
1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 9 mit Süßungsmittel(n)

Allergene:
20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20H Hafer, 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

	Mo 24.03.2025	Di 25.03.2025	Mi 26.03.2025	Do 27.03.2025	Fr 28.03.2025	Sa 29.03.2025	So 30.03.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Überbackene Tortellini 20/20 W/26 Tomatensauce 	Paniertes Schnitzel 20/20 W Kartoffelsalat 2/29 Ketchup 9 	Hähnchenstreifen Rahmsauce Langkorreis Mischgemüse 	Fischfrikadelle (MSC) 20/20 W/21/ 26 Kartoffelpüree 25/26 Erbsen Möhren Gemüse 			
Menü 2	Linsen-Gemüse-Eintopf 28 Wiener Würstel 2/3/8 Brötchen 20/20 W 	Quarkkeulchen 20/20 W/23/ 26 Rote Beerengrütze Vanillesauce 26 	Sojabällchen 20/20 G/20W /25 Rahmsauce Langkorreis Mischgemüse 	Spinat-Dinkel-Rösti 20/20 W/23/ 26 Kartoffelpüree 25/26 Erbsen Möhren Gemüse 			
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 1/3/26			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff oder konserviert, 3 mit Antioxidationsmittel, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n), 26 enthält Milch inkl. Laktose

Allergene:

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20G Gerste, 20H Hafer, 20R Roggen, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 22 enthält Krebstiere (Krusten- und Schalentiere)-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 24 enthält Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, 25 enthält Soja/-erzeugnisse, 27 enthält Schalenfrüchte/-erzeugnisse, 27Ha Haselnuss, 27Ma Mandeln, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-erzeugnisse, 31 enthält Schwefeldioxid u. Sulfite, 33 enthält Weichtiere/-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

	Mo 31.03.2025	Di 01.04.2025	Mi 02.04.2025	Do 03.04.2025	Fr 04.04.2025	Sa 05.04.2025	So 06.04.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Nudelpfanne Gemüse 20/20 Hähnchen W/26 Tomatensauce 	Hackröllchen 20/20 W/23/ 26/29 Langkornreis Grillgemüse 	Currywurst 26/28 Kartoffelecken Currysauce 	Backfisch (MSC) 8/20/2 0W/21 Salzkartoffeln Mischgemüse 			
Menü 2	Gebratene Gnocchi 4/23/2 6 Tomatensauce 	Apfelstrudel 20/20 W Vanillesauce 26 	Gemüsefrikadelle 20/20 R/23 Kartoffelecken Kräuterschmand 23/26/ 29 	Hirtenkäse aus dem Ofen 26 Mischgemüse Fladenbrot 20/20 W/30 			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Fruchtquark 1/3/26			

Zusatzstoffe:

1 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker, 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, 27Pi Pistazie, 27Wa Walnuss, 28 enthält Sellerie/-erzeugnisse, 29 enthält Senf/-erzeugnisse, 30 enthält Sesamsamen/-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

	Mo 07.04.2025	Di 08.04.2025	Mi 09.04.2025	Do 10.04.2025	Fr 11.04.2025	Sa 12.04.2025	So 13.04.2025
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 	Überbackenes Fischfilet (MSC) 20/20 W/21 Salzkartoffeln Brokkoli 			
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 	Eieromelette 23/26 Salzkartoffeln Brokkoli 			
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Wackelpudding 1			

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