

	Mo 28.04.2025	Di 29.04.2025	Mi 30.04.2025	Do 01.05.2025	Fr 02.05.2025	Sa 03.05.2025	So 04.05.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26				
Menü 1	Überbackene Käseravioli 20/20 W/23/26 Tomatensauce 	Lunchpaket Geflügelfrikadelle 20/20 W Brötchen 	Fischstäbchen (MSC) 20/20 W/21 Salzkartoffeln Mischgemüse 				
Menü 2	Kartoffel-Gemüse-Eintopf 28 Wiener Würstel 2/3/8 Brötchen 20/20 W 	Lunchpaket Gemüsefrikadelle 20/20 W/23/26 Brötchen 	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				
		Frisches Obst					

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 05.05.2025	Di 06.05.2025	Mi 07.05.2025	Do 08.05.2025	Fr 09.05.2025	Sa 10.05.2025	So 11.05.2025
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 	Lunchpaket Paar Wiener 02/03/ 08/20 W Brötchen 	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 	Lunchpaket Veggie Wiener 1/20W /23/25/ 29 Brötchen 	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 12.05.2025	Di 13.05.2025	Mi 14.05.2025	Do 15.05.2025	Fr 16.05.2025	Sa 17.05.2025	So 18.05.2025
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 Langkornteil 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 Langkornteil 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 Erdnuss(erzeugnisse, 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 19.05.2025	Di 20.05.2025	Mi 21.05.2025	Do 22.05.2025	Fr 23.05.2025	Sa 24.05.2025	So 25.05.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Nudelpfanne Gemüse Hähnchen Tomatensauce 	Hackröllchen Langkornreis Grillgemüse 	Currywurst 26/28 Kartoffelecken Currysauce 	Backfisch (MSC) 8/20/20W/21 Salzkartoffeln Mischgemüse 			
Menü 2	Gebratene Gnocchi 4/23/26 Tomatensauce 	Apfelstrudel 20/20W Vanillesauce 26 	Gemüsefrikadelle 20/20R/23 Kartoffelecken Kräuterschmand 23/26/29 	Hirtenkäse aus dem Ofen 26 Mischgemüse Fladenbrot 20/20W/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 26.05.2025	Di 27.05.2025	Mi 28.05.2025	Do 29.05.2025	Fr 30.05.2025	Sa 31.05.2025	So 01.06.2025
Salat	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 				
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 				
Getränke / Dessert	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9				
		Frisches Obst					

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

	Mo 02.06.2025	Di 03.06.2025	Mi 04.06.2025	Do 05.06.2025	Fr 06.06.2025	Sa 07.06.2025	So 08.06.2025
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-Pilzpflanne 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