

	Mo 23.06.2025	Di 24.06.2025	Mi 25.06.2025	Do 26.06.2025	Fr 27.06.2025	Sa 28.06.2025	So 29.06.2025
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 Kartoffelkloß 3/20/2 0W 	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 	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28 	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 30.06.2025	Di 01.07.2025	Mi 02.07.2025	Do 03.07.2025	Fr 04.07.2025	Sa 05.07.2025	So 06.07.2025
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Überbackene Tortellini 20/20 W/26 Tomatensauce 	<u>Lunchpaket</u> 20/20 W Paniertes Schnitzel 20/20 W Brötchen 20/20 W Ketchup 9 	Hähnchenstreifen Rahmsauce Langkornteis 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 	<u>Lunchpaket</u> Gemüsefrikadelle 20/20 R/23 Brötchen 20/20 W Ketchup 9 	Sojabällchen 20/20 G/20W /25 Rahmsauce Langkornteis 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 1/3/6/2 3			

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 07.07.2025	Di 08.07.2025	Mi 09.07.2025	Do 10.07.2025	Fr 11.07.2025	Sa 12.07.2025	So 13.07.2025
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 14.07.2025	Di 15.07.2025	Mi 16.07.2025	Do 17.07.2025	Fr 18.07.2025	Sa 19.07.2025	So 20.07.2025
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 	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 Frisches Obst 	Getränke - verschiedene Sorten 1/9 	Getränke - verschiedene Sorten 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

	Mo 21.07.2025	Di 22.07.2025	Mi 23.07.2025	Do 24.07.2025	Fr 25.07.2025	Sa 26.07.2025	So 27.07.2025
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 	Käsespätzle 20/20 W/23/26 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