

Speiseplan

	Tag	Menü 1	Menü 2
Mo	31.08.2026	Ferien	Ferien
Di	01.09.2026	Ferien	Ferien
Mi	Mittwoch 02.09.2026	⊖ Gemüsebagel ^{A1} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Gurkensticks; Dessert: Frisches Obst	Geflügelfrikadelle ^{A1} mit Kartoffelpüree ^B ; dazu Gurkensticks; Dessert: Frisches Obst
Do	Donnerstag 03.09.2026	Puten-Gemüse-Gulasch ^{A1} mit Reis; Dessert: Zitronenjoghurt^B	⊖ Vegetarisches Gulasch ^{A1,B,J} mit Reis; Dessert: Zitronenjoghurt^B
Fr	Freitag 04.09.2026	Kutterfrikadelle ^{A1,D} mit Salzkartoffeln und Kräuterquark ^B ; dazu Gemüsesticks Dessert: Schokopudding^B	⊖ Valeß-Schnitzel ^{A1,B} mit Salzkartoffeln und Kräuterquark ^B ; dazu Gemüsesticks Dessert: Schokopudding^B

⊖ Vegetarisch

Allergene

A: glutenhaltiges Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse (A1 Weizen, A2 Dinkel und Khorasan-Weizen, A3 Roggen, A4 Gerste, A5 Hafer)
 B: Milch/Milcherzeugnisse, einschl. Laktose
 C: Eier/ Eiererzeugnisse
 D: Fisch/Fischerzeugnisse
 E: Nüsse (Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse: E1 Haselnüsse, E2 Mandeln, E3 Walnüsse, E4 Cashewkerne/Kaschunüsse, E5 Pecannüsse, E6 Paranüsse, E7 Pistazien, E8 Macadamianüsse, E9 Queenslandnüsse)
 F: Erdnusserzeugnisse
 G: Senf/Senferzeugnisse
 H: Sesam
 I: Sellerie/Sellerieerzeugnisse;
 J: Soja und Sojaerzeugnisse
 K: Krebstiere/Krebstiererzeugnisse
 L: Weichtiere/Weichtiererzeugnisse;
 M: Lupin/Lupinerzeugnisse
 N: Schwefeldioxid und Sulfite

Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff
 2 mit Konservierungsstoff
 3 mit Antioxidationsmittel
 4 mit Geschmacksverstärker
 5 mit Phosphat
 6 mit Süßungsmittel
 7 mit Süßungsmittel Aspartam
 (enthält eine Phenylalaninquelle)

Trotz sorgfältiger Zubereitung können Spuren nicht ausgeschlossen werden!