

Speiseplan 16.03. - 20.03.2026

KW 12	Tagesgericht	Vegetarisch
Mo 16.3.	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Cevapcici von der Putenbrust (G1, A, C, D, M) und Gemüsereis Karotte, Sellerie, Lauch (D) mit einer Paprikasoße Zwiebel, Paprika (C, D, M) 	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Cous Cous-Gemüsetörtchen aus Broccoli, gegrillten Paprikas und Zwiebeln (G1) dazu eine Tomatensoße Zwiebel, Karotte (C, D) 
Di 17.3.	Rinderbrühe Sellerie, Lauch, Karotten (C, D) mit Grießnockerl (G1, A, M) Kaspressknödel (G1, A, M, I) dazu eine Sour Cream (C, D, M) 	Karottensalat (C, D) Backkäse "Griechische Art" Fetakäse im Teigmantel (A, G1, M) mit Gelbe-Rübensoße Zwiebel, Sellerie, Gelbe Rüben (C, D, M) Buttermilch-Dessert (M) 
Mi 18.3.	MSC Seelachsfilet im Backteigmantel (A, C, F, G1) mit Reis und leichter Gemüse-Senfsoße Zwiebel, Sellerie (C, D, M) Obst 	Süßkartoffel-Kürbis-Eintopf mit Saison gemüse Karotte, Lauch, Sellerie, Zwiebeln (C, D) dazu Mehrkornbrot (G1, G2, H) Obst 
Do 19.3.	Puten-Fleischpflanzerl (A, C, D, G1) mit ländlicher Bratensoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D) dazu Kartoffelbrei (M) griechischer Joghurt (M) mit Müsli (B, G1, G3, G4) 	Kartoffelauflauf aus heimischen Kartoffeln mit Käse überbacken (C, D, M) dazu dreierlei Karottengemüse (C, D) griechischer Joghurt (M) mit Müsli (B, G1, G3, G4) 
Fr 20.3.		Gurkensalat-Vinaigrette (C, D) Pasta "Allgäu" (G1) mit einer herzhaften Allgäuer-Käse-Rahmsoße Zwiebel, Sellerie (C, D, M) Vanillepudding (M) 

 = Geflügel,  = Vegetarisch,  = Rind,  = Fisch

A = Eier, B = Schwefeldioxid und Sulfite, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G1 = Weizen, G2 = Roggen, G3 = Gerste, G4 = Hafer, H = Sesamsamen, I = Soja, M = Milch

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.
Änderungen vorbehalten – danke für Ihr Verständnis.

