





Speiseplan 15.06. - 19.06.2026

KW 25	Tagesgericht	Vegetarisch
Mo 15.6.	Bifteki vom Rind mit Feta-Kräuterkäse gefüllt (A, M) dazu Reis mit einer Paprikasoße Zwiebel, Paprika (C, D, M) Schokopudding (M) 	Veggi-Tortellini mit Karotten, Spinat & Erbsen gefüllt (A, D, G1, I, M) dazu eine Käserahmsoße Zwiebel, Sellerie (C, D, M) Schokopudding (M) 
Di 16.6.	gebratene Hähnchenbruststreifen dazu einen Kartoffel-Gurkensalat (C, D) mit würziger Natursoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D) Fruchtjoghurt (M) 	Blattsalat mit Dressing (C, D, M) Gnocchi "Napoli" (B, G1) mit einer Tomatensoße Tomaten, Zwiebel, Karotte, Sellerie, Petersilienwurzel (C, D) Fruchtjoghurt (M) 
Mi 17.6.	MSC-Fischpflanzerl (A, C, D, F, G1) mit einer Schnittlauchsoße Zwiebel, Sellerie, Schnittlauch (C, D, M) dazu feines Langkornreis Tagesobst 	Gemüsetaler aus Karotten, Erbsen (A, G1, C, D) dazu eine Sour Cream (C, D, M) und Bohnensalat Zwiebeln (C, D) Tagesobst 
Do 18.6.	Ungarische Gulaschsuppe vom Bauern rind und Paprika Zwiebel, Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel (C, D, M) dazu eine Bäckersemmel (G1) Fruchtquark (M) 	Gurkensalat-Vinaigrette (C, D) Schupfnudeln (A, G1, I) mit einer Frischkäsesoße Zwiebel, Sellerie, Karotte (C, D, M) Fruchtquark (M) 
Fr 19.6.		Tomatenrahmsuppe Zwiebel, Sellerie, Karotte, Petersilienwurzel (C, D, M) mit krossen Croutons (G1, C, D) Feine Pfannkuchen (A, G1, M) dazu Marmelade (B) 

 = Rind,  = Vegetarisch,  = Geflügel,  = Fisch

A = Eier, B = Schwefeldioxid und Sulfite, C = Senf, D = Sellerie, F = Fisch, G1 = Weizen, I = Soja, M = Milch

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

