


	Mo 09.09.2024	Di 10.09.2024	Mi 11.09.2024	Do 12.09.2024	Fr 13.09.2024	Sa 14.09.2024	So 15.09.2024
Salat			Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1			Frikadelle 20/20 W/23/ 29 Rahmsauce 26 Kartoffelpüree 25/26 Mischgemüse 	Backfisch (MSC) 8/20/2 0W/21 Salzkartoffeln Erbsen Möhren Gemüse 			
Menü 2			Gemüsefrikadelle 20/20 R/23 Kartoffelpüree 25/26 Mischgemüse 	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28 			
Getränk / Dessert			Getränke verschiedene Sorten 1/9	Getränke verschiedene Sorten 1/9			
				Frisches Obst			

**Zusatzstoffe:**

1 mit Farbstoff, 8 mit Phosphat, 9 mit Süßungsmittel(n)









**Allergene:**

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20R Roggen, 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 16.09.2024	Di 17.09.2024	Mi 18.09.2024	Do 19.09.2024	Fr 20.09.2024	Sa 21.09.2024	So 22.09.2024
<b>Salat</b>	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
<b>Menü 1</b>	Überbackene Käseravioli 20/20 W/23/ 26  Tomatensauce  	Chilli con Carne 23/26/ 29  Kräuterschmand  	Gemüsestrudel 20/20 W/26/ 28  Petersiliensauce 26  	Fischstäbchen (MSC) 20/20 W/21  chilli  Mischgemüse  			
<b>Menü 2</b>	Kartoffel-Gemüse-Eintopf 28  Wiener Würstel 2/3/8  Brötchen 20/20 W  	Chilli sin Carne 29  Kräuterschmand 23/26/ 29  	Spätzle-Pilzpflanne mit Gemüse 20/20 W/23  Petersiliensauce 26  	Blumenkohl-Käse-Medaillon 20/20 W/23/ 26  Salzkartoffeln  Mischgemüse  			
<b>Getränk / Dessert</b>	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**

	Mo 23.09.2024	Di 24.09.2024	Mi 25.09.2024	Do 26.09.2024	Fr 27.09.2024	Sa 28.09.2024	So 29.09.2024
<b>Salat</b>	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
<b>Menü 1</b>	Maultaschen 2/3/20/ 20W/2 3/26  Tomatensauce  	Lasagne Bolognese 20/23/ 26/28  	Geflügelbällchen 20/20 W/23/ 29  Rahmsauce 26  Kartoffelpüree 25/26  Erbsengemüse 26  	Fischfiguren (MSC) 20/20 W/21/ 26/29  Salzkartoffeln  Gelbe und Orangene Karotten  			
<b>Menü 2</b>	Kartoffelgratin mit Brokkoli 23/26  Petersiliensauce 26  	Milchreis 26  Rote Beerengrütze  Zimt und Zucker  	Gemüsebällchen 20/20 W  Kartoffelpüree 25/26  Erbsengemüse 26  	Brokkoli-Nuss-Knusperecke 20/20 H/20W /27/  Salzkartoffeln 27Ha/ 27Ma  Gelbe und Orangene Karotten  			
<b>Getränke / Dessert</b>	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9	Getränke - verschiedene Sorten 1/9			
		Frisches Obst		Schokopudding 1/3/26			

**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 30.09.2024	Di 01.10.2024	Mi 02.10.2024	Do 03.10.2024	Fr 04.10.2024	Sa 05.10.2024	So 06.10.2024
<b>Salat</b>	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26				
<b>Menü 1</b>	Überbackene Tortellini 20/20 W/26  Tomatensauce  	Paniertes Schnitzel 20/20 W  Kartoffelsalat 2/29  Ketchup 9  	Fischfrikadelle (MSC) 20/20 W/21/ 26  Kartoffelpüree 25/26  Erbsen Möhren Gemüse  				
<b>Menü 2</b>	Linsen-Gemüse-Eintopf 28  Wiener Würstel 2/3/8  Brötchen 20/20 W  	Quarkkeulchen 20/20 W/23/ 26  Rote Beerengrütze  Vanillesauce 26  	Spinat-Dinkel-Rösti 20/20 W/23/ 26  Kartoffelpüree 25/26  Erbsen Möhren Gemüse  				
<b>Getränke / Dessert</b>	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), 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 07.10.2024	Di 08.10.2024	Mi 09.10.2024	Do 10.10.2024	Fr 11.10.2024	Sa 12.10.2024	So 13.10.2024
<b>Salat</b>	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
<b>Menü 1</b>	Nudelpfanne Gemüse 20/20 Hähnchen W/26  Tomatensauce  	Hackröllchen 20/20 W/23/ 26/29  Langkornreis  Grillgemüse  	Currywurst 26/28  Kartoffelecken  Currysauce  	Backfisch (MSC) 8/20/2 0W/21  Salzkartoffeln  Mischgemüse  			
<b>Menü 2</b>	Gebratene Gnocchi 4/23/2 6  Tomatensauce  	Apfelstrudel 20/20 W  Vanillesauce 26  	Gemüsefrikadelle 20/20 R/23  Kartoffelecken  Kräuterschmand 23/26/ 29  	Hirtenkäse aus dem Ofen 26  Mischgemüse  Fladenbrot 20/20 W/30  			
<b>Getränke / Dessert</b>	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, 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, Khorasani-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 14.10.2024	Di 15.10.2024	Mi 16.10.2024	Do 17.10.2024	Fr 18.10.2024	Sa 19.10.2024	So 20.10.2024
<b>Salat</b>	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
<b>Menü 1</b>	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  	Überbackenes Fischfilet (MSC) 20/20 W/21  Salzkartoffeln  Brokkoli  			
<b>Menü 2</b>	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  	Eieromelette 23/26  Salzkartoffeln  Brokkoli  			
<b>Getränke / Dessert</b>	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, 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 21.10.2024	Di 22.10.2024	Mi 23.10.2024	Do 24.10.2024	Fr 25.10.2024	Sa 26.10.2024	So 27.10.2024
<b>Salat</b>	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
<b>Menü 1</b>	Kartoffel-Gemüse-Eintopf 28 Brötchen 20/20 W 	Hot Dog 2/3/8/2 0/20W /28/29 Röstzwiebel   Gurke   Senf   Ketchup 9/20/2 0W/29 	Putengyros Langkornteis Grillgemüse 	Fischstäbchen (MSC) 20/20 W/21 Salzkartoffeln Mischgemüse 			
<b>Menü 2</b>	Käsespätzle 20/20 W/23/26 Petersiliensauce 26 	Grillkartoffel Tomatenragout Kräuterschmand 23/26/29 	Kürbis-Steckrübenrösti 20/20 W Langkornteis Grillgemüse 	Gemüselasagne 20/20 W/23/26/28 			
<b>Getränke / Dessert</b>	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)

**Allergene:**

20 enthält glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse, 20W Weizen, Dinkel, Khorasan-Weizen, 21 enthält Fisch/-erzeugnisse, 23 enthält Eier/-erzeugnisse, 26 enthält Milch inkl. Laktose, 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**