









	Mo 04.11.2024	Di 05.11.2024	Mi 06.11.2024	Do 07.11.2024	Fr 08.11.2024	Sa 09.11.2024	So 10.11.2024
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Hackbällchen 20/20 W/23/ 29 Rahmsauce 26 Kartoffelpüree 25/26 Mischgemüse 	Tortellini 20/20 W/26 Tomatensauce Gouda 26 	Paniertes Schnitzel 20/20 W Kartoffelsalat 2/29 Ketchup 9 	Backfisch (MSC) 8/20/2 0W/21 Salzkartoffeln Erbsen Möhren Gemüse 			
Menü 2	Couscouspfanne Grillgemüse Kräuterschmand 	Brokkoli-Nuss-Knusperecke 20/20 H/20W /27I Salzkartoffeln 27Ha/ 27Ma Gelbe und Orangene Karotten 	Quarkkeulchen 20/20 W/23/ 26 Rote Beerengrütze Vanillesauce 26 	Gemüselasagne 20/20 W/23/ 26/28 			
Getränk / Dessert	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, 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 11.11.2024	Di 12.11.2024	Mi 13.11.2024	Do 14.11.2024	Fr 15.11.2024	Sa 16.11.2024	So 17.11.2024
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 Kräuterschmand 23/26/ 29 	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 Kräuterschmand 23/26/ 29 	Spätzle-Pilzpflanne mit Gemüse 20/20 W/23 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

	Mo 18.11.2024	Di 19.11.2024	Mi 20.11.2024	Do 21.11.2024	Fr 22.11.2024	Sa 23.11.2024	So 24.11.2024
Salat	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 		Frikadelle 20/20 W/23/ 29 Rahmsauce 26 Kartoffelpüree 25/26 Erbsengemüse 26 			
Menü 2	Kartoffelgratin mit Brokkoli 23/26 Petersiliensauce 26 	Milchreis 26 Rote Beerengrütze Zimt und Zucker 		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			
		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 25.11.2024	Di 26.11.2024	Mi 27.11.2024	Do 28.11.2024	Fr 29.11.2024	Sa 30.11.2024	So 01.12.2024
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	Überbackene Tortellini 20/20 W/26 Tomatensauce 	Paniertes Schnitzel 20/20 W Kartoffelsalat 2/29 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 	Quarkkeulchen 20/20 W/23/ 26 Rote Beerengrütze Vanillesauce 26 	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 1/3/26			

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. Sulfit, 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 02.12.2024	Di 03.12.2024	Mi 04.12.2024	Do 05.12.2024	Fr 06.12.2024	Sa 07.12.2024	So 08.12.2024
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	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 			
Menü 2	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 			
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 09.12.2024	Di 10.12.2024	Mi 11.12.2024	Do 12.12.2024	Fr 13.12.2024	Sa 14.12.2024	So 15.12.2024
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 	Überbackenes Fischfilet (MSC) 20/20 W/21 Salzkartoffeln Brokkoli 			
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 	Eieromelette 23/26 Salzkartoffeln Brokkoli 			
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, 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 16.12.2024	Di 17.12.2024	Mi 18.12.2024	Do 19.12.2024	Fr 20.12.2024	Sa 21.12.2024	So 22.12.2024
Salat	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26	Salatbuffet 23/26			
Menü 1	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 			
Menü 2	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 			
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 1/3/26			

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