

Speiseplan KW 14 - 2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Bunt gemischtes Gemüse in einer cremigen Tomaten-Linsensoße auf Basmati-Reis <i>g</i>	Leckere Nudelsuppe mit frischer Gemüse Einlage <i>a</i>	Wunschessen Mittelstufe: Rinderhackfleisch Pflanzlerl mit Ketchup und Kartoffelpüree Alternative: Vegane Pflanzlerl mit Ketchup und Kartoffelpüree <i>a,b,g</i> <small>Glutenfreie Alternative</small>	Spaghetti aglio olio dazu gibt es einen Gurken Dill Salat <i>a,g</i> <small>Glutenfreie Alternative</small>	Reiberdatschi wahlweise mit Apfelmus oder Quark Dip <i>a,b,g</i> <small>Glutenfreie Alternative</small>
Rote-Beeren-Frucht-Smoothie <i>g</i>	Kaiserschmarrn mit Apfelmus <i>a,b,g</i>	Natur Joghurt mit frischem Obst <i>g</i>	Schokoladen Kuchen <i>a,b,g</i>	

Gemeldete Unverträglichkeiten und Allergien werden täglich bei den jeweiligen Speisen berücksichtigt (siehe Legende unten). Vegetarische Alternative zu einem Fleischgericht steht stets extra dabei.

a) Gluten

b) Ei

c) Meerestiere

d) Schweinefleisch

e) Meerestiere

f) Soja

g) Milch / Lactose

h) Schalenfrüchte (Nüsse)

i) Sellerie

j) Senf

k) Sesam

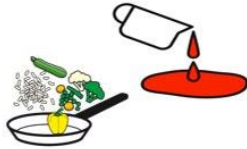
KW 14



Wochentag



Montag



Gemüse mit
Tomaten-Linsen-
Soße und
Basmati-Reis

Hauptgang
mit



Dessert



Rote-Beeren-
Fruchtsmoothie



Dienstag



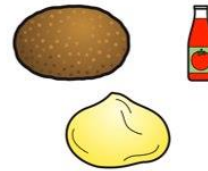
Nudelsuppe mit frischer
Gemüseeinlage



Kaiserschmarrn mit
Apfelmus



Mittwoch



Fleischpflanzerl mit
Kartoffelpüree und Ketchup

Wunschessen
Mittelstufe



Naturjoghurt mit
frischem Obst



Donnerstag



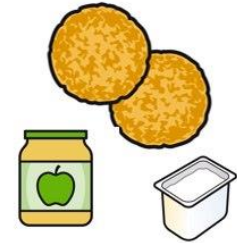
Spaghetti aglio e olio
mit einem Gurken-
Dill-Salat



Schokoladenkuchen



Freitag



Reiberdatschi mit
Apfelmus oder mit
Quark-Dip

