



## Speiseplan 04.05.-08.05.2026

KW 19	Menü I	Menü II	Menü III
<b>Montag</b> <b>04.05.26</b>	Burgenländische Eiersuppe mit Markklößchen  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	Spargelcremesuppe mit Croutons  a,g  <b>frisches Obst</b>	Pasta Mix Bolognese oder Carbonara  a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Dienstag</b> <b>05.05.26</b>	<b>Low Carb-</b> Wrap mit mexikanischer Hackfleisch  a,c,g  <b>Pudding</b>	Rucola- Blumenkohltaler frittiert mit Sour Creme und Salat  a,g  <b>Pudding</b>	Bandnudeln mit Bolognese oder Carbonara  a,c,g  <b>Pudding</b>
<b>Mittwoch</b> <b>06.05.26</b>	Schweineschnitzel mit Pommes und Salat  a,c,g  <b>frisches Obst</b>	<b>Osaka-</b> Tofu-Katsu-Bowl mit geschmortem Gemüse und Reis  (glutenfrei)  g  <b>frisches Obst</b>	Penne Rigate mit Bolognese oder Carbonara  a,c,g  <b>frisches Obst</b>
<b>Donnerstag</b> <b>07.05.26</b>	Putengeschnetzeltes mit Spätzle  a,c,g  <b>Fruchtjoghurt</b>	Grießbrei mit Kirschkompott oder Zimtucker  (glutenfrei) a,c,g  <b>Fruchtjoghurt</b>	Fusilli mit Bolognese oder Carbonara  a,c,g  <b>Fruchtjoghurt</b>
<b>Freitag</b> <b>08.05.26</b>	Seelachsloins in Zitronen-Dillsoße mit Kartoffeln  (glutenfrei)  d,g  <b>Kuchen</b> a,c	Kichererbsen Currypfanne mit Reis  (glutenfrei)  10,g,i  <b>Kuchen</b> a,c	Spaghetti mit Bolognese oder Carbonara  a,c,g  <b>Kuchen</b> a,c

**Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe:** 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Antioxidationsmittel 4) Geschmacksverstärker 5) Phosphat 6) Milcheiweiß 7) Schwefeldioxid 8) Süßungsmittel 9) gewächst 10) Hülsenfrüchte

**Enthält Allergene:** a) Glutenhaltiges Getreide b) Nüsse c) Eier d) Fisch e) Erdnüsse f) Soja g) Milchprodukte h) Schalenfrüchte i) Sellerie j) Senf k) Sesamsamen l) Schwefeldioxid und Sulfite m) Lupinen n) Krebstiere

**Änderung Vorbehalten!**