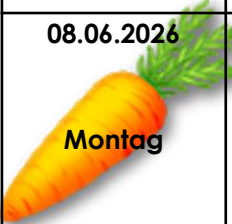






# Speiseplan



Herkunftsangaben



	traditionell	vegetarisch
<b>08.06.2026</b>  <b>Montag</b>	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten <b>A, C, G, L</b> Gemüselasagne  <b>A, G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	BIO-Kartoffelgulasch Semmel <b>A</b>   Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
<b>09.06.2026</b>  <b>Dienstag</b>	Rindsuppe mit Maistaler <b>A, C, G, L</b> Hühnerkeule mit BIO-Erbsen-Maisgemüse Reis <b>G</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	Spinatspätzle Rahmsauce  <b>A, C, G</b>
<b>10.06.2026</b>  <b>Mittwoch</b>	Spargelcremesuppe <b>A, L</b> Gebratenes Schweinskarree mit Sauerkraut Serviettenknödel <b>A, C, G, L, O</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	Ebly Gemüsepfanne <b>A, L</b>   Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>
<b>11.06.2026</b>  <b>Donnerstag</b>	Klare Hühnersuppe mit Einlage <b>A, C, G, L</b> Fleischbällchen in Tomatensauce  Reis <b>A, C</b> Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	Vegetarische Variation  <b>A, C, G</b>
<b>12.06.2026</b>  <b>Freitag</b>	Rindsuppe mit Specknockerl <b>A, C, G, L</b> Fischnuggets Mischgemüse BIO-Kartoffel <b>A, C, D, G</b>  Salate vom Buffet <b>G, M, C, O</b>	7-Kornlaibchen mit Gemüse Knoblauchdip  <b>A, G</b>



Änderungen  
vorbehalten



Gabriele Aberle  
Gerald Deutsch

Allergeninformation

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Laktose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfit, P=Lupinen, R=Weichtiere