



Speiseplan

KW 40

MO 28.09.2026	<i>Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i> Heißer Ofenerdüpfel mit frischem Brokkoli-Karfiolgemüse und hausgemachtem Sauerrahmdip <i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing</i>	(A,G,C,L) (G) (O)
	<i>Wöchentliche Obst und Gemüselieferung</i>	
DI 29.09.2026	<i>Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i> Pasta mit Sauce Bolognese vom Bio-Rind und Parmesan (G) oder Hausgemachte Rotebeetlaibchen auf frischem Tabbouleh (Bulgursalat) <i>Kuchen</i>	(A,C,G,L) (A,L) (A) (A,C,G,H)
MI 30.10.2026	Hausgemachte Serviettenknödel in feiner Champignonrahmsauce <i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing</i> <i>Obst</i>	(A,C,G,L,O) (O)
DO 01.10.2026	<i>Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i> Ofenfrischer Topfenstrudel mit Dunstapfelstücken und Staubzucker	(A,G,C,L) (A,C,G)
FR 02.10.2026	<i>Vegane klare Gemüsesuppe - verschiedenen Einlagen zur Wahl</i> Klassische Hascheefleckerl vom Bio-Schwein oder Brokkoli-Camembertlaibchen mit Sauerrahmdip <i>dazu grüner Salat mit frischem Schnittlauch und Essig/Öl Dressing</i> <i>Kuchen</i>	(A,C,G,L) (A,C,G,O) (O) (A,C,G,H)

Die 14 Allergene

A - Gluten/B - Krebstiere/C - Ei/D - Fisch/E - Erdnüsse/F - Soja/G - Milchprodukte/H - Hülsenfrüchte
L - Sellerie/M - Senf/N - Sesam/O - Sulfite/P - Lupinen/R - Weichtiere