

# Speiseplan

6.5. - 10.5.2024

Montag	Schnittlauchdukatensuppe <i>A;C;G;L</i> Käsespätzle <i>A;C;G;</i> mit Salat <i>A;C;F;G;M;O</i> Kuchen <i>A,c,G</i>
Dienstag	Tomatensuppe <i>A;L;O</i> Faschierte Laibchen <i>A;C;G;L;O</i> mit Püree <i>G</i> , Mais <i>A;C;G;L</i> Topfencreme <i>G</i>
Mittwoch	Karfiolcremesuppe <i>A;C;G;L</i> Gebackenen Seelachs <i>A;C;D;M</i> Petersilienkartoffeln <i>G</i> und Salat <i>A;C;G;F;M;O</i> Obst
Donnerstag	
Freitag	Karottencremesuppe <i>A;C;L</i> Kiachl <i>A;C;G</i> mit Preiselbeeren, Milch und Pfirsichkompott

Zutaten mit allergenem Potenzial: **A** Getreide; **B** Krebstiere; **C** Eier

**D** Fische; **E** Erdnuss; **F** Soja; **G** Milch; **H** Schalenfrüchte (Nüsse)

**L** Sellerie; **M** Senf; **N** Sesam; **O** Sulfite; **P** Lupinen; **R** Weichtiere (Muscheln)

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden.

- kurzfristige Änderungen vorbehalten -