

MENÜPLAN KW 42/43

12.10.-23.10.2026

	Mittagessen	Allergien
Montag 12.10.2026	Gemüsecremesuppe	A,C,G,L
	Ratatouili Pasta 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 13.10.2026	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Grenadiermarsch 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 14.10.2026	Reibteigsuppe	A,C,G,L
	Paprika Huhn mit Butterreis 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 15.10.2026	Karfiolcremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Pfannkuchen vom Blech 	A,G,C
	mit Kompott	
Freitag 16.10.2026	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Welsfilet in Kuserkruste mit Salzkartoffeln 	A,C,G,L,D
	Menüsalat	
Montag 19.10.2026	Klare Suppe mit Profiteroles	A,C,G,L
	Kürbis Pasta 	A,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 20.10.2026	Selleriecremesuppe	A,C,G,L
	Naturschnitzel mit Semmelschnitte 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 21.10.2026	Reissuppe	A,C,G,L
	Kartoffel Mozzarella Rösti 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 22.10.2026	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Leberkäse mit Kartoffeln 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Freitag 23.10.2026	Zucchini-cremesuppe mit Gebäck	A,G,L
	Süße Knödl 	A,C,G
	mit Fruchtsauce	

*Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
*Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Nüsse/Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch bzw .Laktose	R	Weichtiere