

15. Juni bis 21. Juni 2026

KW 25	Mittagsmenü 1	Allergene	Schonkost	Allergene
<b>Montag</b> 15. Jun	Gebundene Suppe * Gebackener Käse Kartoffeln, Preiselbeer und Salat Topfencreme	A,G,L A,G,L, O O	Gebundene Suppe * Grillkäse Kartoffeln, Salat Topfencreme	A,G,L A,G,L, O O
<b>Dienstag</b> 16. Jun	Klare Suppe mit Einlage Nudeln mit Sugo Bolognaise (H) Salat Kuchen	L,A,C,G A,C,L,G, O A,C,G,N	Klare Suppe mit Einlage Nudeln mit Sugo Bolognaise (H) Salat Kuchen	L,A,C,G A,C,L,G, O A,C,G,N
<b>Mittwoch</b> 17. Jun	Gebundene Suppe * Gemüsestrudel Dipsauce, Sesamkartoffeln, Salat Pudding	A,G,L A,L,G O G	Gebundene Suppe * Gemüsestrudel Dipsauce, Sesamkartoffeln, Salat Pudding	A,G,L A,.,L,G O G
<b>Donnerstag</b> 18. Jun	Klare Suppe mit Einlage Geko. Rindfleisch Röstkartoffeln,Semmelkren Obst	L,A,C,G L L,A,G,C,M	Klare Suppe mit Einlage Geko. Rindfleisch Röstkartoffeln,Semmelkren Obst	L,A,C,G L L,A,G,C,M
<b>Freitag</b> 19. Jun	Gebundene Suppe * Fluffige Topfenknödel Kirschröster	A,G,L A,L,G O O	Gebundene Suppe * Fluffige Topfenknödel Beerensauce	A,G,L A,.,L,G O
<b>Samstag</b> 20. Jun	Rahmsuppe Käse-Lauchspätzle Salat Obst	L,A,C,G A,C,G,L O	Rahmsuppe Zucchini-Karottenspätzle Salat Obst	L,A,C,G A,C,G,L O
<b>Sonntag</b> 21. Jun	Klare Suppe mit Einlage Natureschnitzel in Champignonsauce Erbsenreis und Salat (H) Mehlspeise	L,A,C,G A,G, O A,C,G,F,N,	Klare Suppe mit Einlage Natureschnitzel Reis und Salat Mehlspeise	L,A,C,G A,G,L O A,C,G,F,N,

E s s e n a u f R ä d e r n

## Guten Appetit wünscht das Küchenteam!

Allergeninformation: glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Herkunft:	<b>Fleisch:</b> 90% Österreich/10% EU	<b>Milch:</b> 100% Österreich
	<b>Fisch:</b> 20% Österreich/30% EU/50% Import	<b>Käse,Molkereiprodukte:</b> 90% Österreich/10% EU
	<b>Wurst/Schinken:</b> 100% Österreich	<b>Eier:</b> 100% Österreich