



Speiseplan Mittagessen von Montag, 21.04.2025 bis Sonntag, 27.04.2025

KW 17	Montag, 21.04.2025	Dienstag, 22.04.2025	Mittwoch, 23.04.2025	Donnerstag, 24.04.2025	Freitag, 25.04.2025	Samstag, 26.04.2025	Sonntag, 27.04.2025
Suppe	Rindsuppe mit Muschelnudel <small>A, L, A, C</small>	Champignoncremesuppe <small>A, G</small>	Klare Gemüsesuppe mit Tirolerknödel <small>L, A, C, G</small>	Rindsuppe mit Profiterolen <small>A, L, A, C</small>	Tomatensuppe <small>G</small>		
Kinder, Hauptspeise	Wurstnudeln mit Salat <small>A, C, 2, 3, 8</small>	Hühnercurry mit Reis <small>A, G, L, M</small>	Erdäpfelstrudel mit Bärlauchsauce und Salat <small>C, G, L, G</small>	Spaghetti mit Bolognesesauce und Salat <small>A, C, L</small>	Nussnudeln mit Fruchtsauce <small>A, C, G, H</small>		
Kinder, Obst	Schokolademousse <small>F, G</small>	Obst	Kuchen <small>A, C, G</small>	Obst	Pfirsichkompott		



Wir sind Teilnehmer der Initiative GUT ZU WISSEN und wurden zusätzlich mit dem Salzburg Land Herkunftszertifikat ausgezeichnet.

* Enthält mindestens eine relevante Salzburg Land herkunftszertifizierte Zutat

** Hauptzutat ist eine Salzburg Land herkunftszertifizierte Zutat.



Allergene: A) Glutenhaltiges Getreide, B) Krebstiere, C) Eier von Geflügel, D) Fische, E) Erdnüsse, F) Sojabohnen, G) Milch von Säugetieren, H) Schalenfrüchte, L) Sellerie, M) Senf, N) Sesamsamen, O) Sulfite und Schwefeloxid; P) Lupinen, R) Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfisch
 Deklarationspflichtige Stoffe: 1) Farbstoff, 2) Konservierungsstoffe, 3) Antioxidationsmittel, 4) Geschmacksverstärker, 5) Geschwefelt, 6) Geschwärzt, 7) Gewachst, 8) Phosphat, 9) Süßungsmittel, 10) Phenylalaninquelle, 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken. 12) unter Schutzatmosphäre verpackt.
 Trotz allergrößter Sorgfalt kann keine Garantie für die korrekte Ausweisung der angegebenen Allergene übernommen werden!