

SPEISEKARTE 4

für die Woche vom 08. Juni bis 14. Juni 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Suppe	Nudelsuppe	Kartoffelsuppe	Grießnockerlsuppe	Fleischklößchensuppe mit Gemüsewürfel	Zwiebel-Rahmsuppe		Leberspätzlesuppe
Zusatzstoffe und Allergene		4 ABCF	4 ABCDEF	4 ABCEF	4 ABCEF		4 AEF
A <u>Vollkost</u>	Hirsch-Gulasch in Preiselbeersauce Buttergemüse Kartoffel-Kroketten	Reis-Topf mit buntem Gemüse und Rindfleisch Semmel	Schweine-Rollbraten in Biersauce Speck-Sauerkraut Knödel	Schweinelenchen in Champignon-Rahmsauce Sommergemüse Spätzle	Fleischpflanzerl mit Ketchup Kartoffel-Gurkensalat		gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“ Preiselbeeren, Zitrone Kartoffel-Gurken-Salat
Zusatzstoffe und Allergene	4,5 ABCEF	4 ABCEFK	4,5 ABCEFK	4 ABCEFK	4,5 ABCEF		4 ABCEFK
V <u>vegetarische Kost</u>	Gemüse-Lasagne, überbacken Salat mit Kräuterdressing	Pfannkuchen mit Erdbeerfüllung Vanillesauce	Gemüse-Rösti mit Creme fraiche Dip Salat mit Frenchdressing	Marillen-Quarkknödel in Butterbrösel Vanillesauce Kompott	Kaspresspflanzerl auf buntem Rahm-Gemüse Salat		Altbayerischer Kaiserschmarrn Apfelmus
Zusatzstoffe und Allergene	4 ABCEFK	5 ABCE	4,5 ABCEFK	5 ABCE	4,5 ABCEFK		5 ABCE
Nachspeise	Kuchen	Obst	Pudding	Kuchen	Fruchtjoghurt		Pudding
Zusatzstoffe und Allergene	15 ABCEG		1 BC	15 ABCEG	1 BC		1 BC



Guten Appetit wünscht Ihnen



1 Farbstoff	2 Konservierungsstoff	3 Phosphat	4 Geschmacksverstärker	5 Süßungsmittel	6 Antioxidationsmittel	7 geschwefelt	8 geschwärzt												
A glutenhaltiges Getreide	B Milcheiweiß	C Laktose	D Fisch	E Eier	F Sellerie	G Nüsse, Schalenfrüchte	H Erdnüsse	I Sulfite Schwefeldioxid	J Soja	K Senf	L Sesam	M Krebstiere	N Weichtiere (Muscheln)	O Lupine					

Änderungen vorbehalten