







## Speiseplan 05.01.2026 – 09.01.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
		Putenschinkenfleckerl überbacken <b>ACG</b> dazu Roter Rübensalat <b>O</b>    Schokopudding <b>G</b>	Sesam-Honig Chicken <b>AFGN</b> mit Bio-Gemüsereis und Süß-Sauer-Sauce    Gemischtes Kompott	Faschierte Laibchen <b>ACGLM</b> vom Huhn dazu Bio-Reis und Bio-Erbsen natur <b>G</b>    Bio-Fruchtjoghurt <b>G</b>
<i>Vegetarisch:</i>	<i>Vegetarisch:</i>	<i>Vegetarisch:</i>  Bio-Gemüsebouillon <b>L</b> mit Reibteig <b>AC</b>    Bio-Grünkernherzen <b>ACGM</b> dazu Gemüse Kunterbunt <b>G</b> und Chinakohlsalat mit Joghurtkräuter dressing <b>CGM</b>	<i>Vegetarisch:</i>  Spinatravioli <b>ACG</b> mit Tomatenragout und Hartkäse gerieben <b>CG</b> dazu Eisbergsalat mit Bio-Essig- Öl-Dressing    Bio-Zitronenkuchen <b>AC</b>	<i>Vegetarisch:</i>  Gebackenes Gemüse <b>ACG</b> mit Bio-Salzkartoffeln und Schnittlauch-Dip <b>CGM</b>    Bio-Fruchtjoghurt <b>G</b>

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

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