








Speiseplan 04.05.2026 – 08.05.2026

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<p>Hühnerreisfleisch dazu Gurkensalat mit Rahm CGM</p>  <p>Ananaskompott</p>	<p>Henderl im Semmerl Müsliriegel Obst AEG</p>	<p>Chicken Tempura A mit Bio- Risipisi und Süß-Sauer-Sauce dazu Sport Mix Salat mit Bio- Essig-Öl Dressing</p>  <p>Kiwi</p>	<p>Bio-Chicken Wings AF mit Bio-Petersilkartoffeln dazu Grüner Salat mit American Dressing CGM</p>  <p>Birne</p>	<p>Bio-Erbsensuppe AG mit Croutons natur A</p>  <p>Bio-Marillen-Palatschinken ACG dazu Bio-Milch G</p>
<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Bio-Spaghetti A mit Bio- Gemüsebolognese AL dazu Hartkäse gerieben CG</p>  <p>Vanillepudding G</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Gemüseschnitzel-Burger Milchkipferl Obst ACGLN</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Tofu-Lasagne AFGL dazu Sport Mix Salat mit American Dressing CGM und Sonnenblumenkernen</p>  <p>Dinkel-Vollkornkuchen mit Rhabarber ACG</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p> <p>Zartweizenrisotto ACG dazu Grüner Salat mit Bio-Essig-Öl Dressing</p>  <p>Birne</p>	<p><i>Vegetarisch:</i></p>

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