

Speiseplan

2026	Menü 1 (Fleisch)mit	Menü 2 (Vegetarisch)
Montag 02.03.	Gebratener Leberkäse mit Rahmgemüse und Schnittlaucherdäpfel Allergene: A,F,G,L	Käsespätzle mit Röstzwiebel dazu Salat Allergene: A,C,G,L,M,O
Dienstag 03.03.	Zucchini Bolognese mit Pasta dazu Parmesan Allergene: A,C,F,G,L,O	
Mittwoch 04.03.	Schweinskarree gegrillt im Natursaft mit Erdäpfelkroketten Allergene:	Geröstete Knödel mit Ei und roten Rübensalat Allergene: A,C,G
Donnerstag 05.03.	Gegrillter Seehecht in Kräutersauce mit Reis Allergene: D,G,O,R	Topfenstrudel mit Vanillesauce Allergene: A,C,G
Freitag 06.03.	Erdäpfelrösti mit Grillgemüse dazu Salat und Knoblauch Dip Allergene: C,G	

Angaben ohne Gewähr. Abweichungen möglich.