




















Speiseplan KW 7  
vom 10.02.2025 – 14.02.2025

Tag	Hauptmenü	Alternativmenü
<b>Montag:</b>	Penne <sup>A,C</sup> Bolognesesauce vom Rind <sup>L</sup> Parmesan <sup>C,L</sup> Gurken-Tomatensalat <sup>G,M</sup> Pfirsich-Mascarpone-Crème <sup>G</sup> 	Vegetarischer Nudelauf <sup>A,C,G</sup> Bechamelsauce <sup>A,G</sup> Gurken-Tomatensalat <sup>G,M</sup> Pfirsich-Mascarpone-Crème <sup>G</sup>  
<b>Dienstag:</b>	vegetarisches Südtiroler Knödelduo <sup>A,C,G</sup> Tomatensugo <sup>G,L</sup> Blattsalat <sup>G,M</sup> frisches Obst  	Gnocchi <sup>A,G</sup> Schinken-Rahm-Sauce <sup>G,L</sup> Blattsalat <sup>G,M</sup> frisches Obst 
<b>Mittwoch:</b>	Fleischpflanzerl vom Rind <sup>A,C,G</sup> Paprikarahmsauce <sup>G,L</sup> Reis Karottengemüse <sup>G,L</sup> Kokoscreme <sup>G</sup> 	gefüllte Paprikaschote <sup>A,C,G</sup> Paprikarahmsauce <sup>G,L</sup> Reis Karottengemüse <sup>G,L</sup> Kokoscreme <sup>G</sup>  
<b>Donnerstag:</b>	Fischnuggets <sup>A,C,G</sup> Dip <sup>A,C,G</sup> Kartoffelpüree <sup>G</sup> Blattsalat <sup>G,M</sup> Vanillepudding mit Fruchtsoße <sup>G</sup>  	Käsespätzle <sup>A,C,G</sup> Röstzwiebel Blattsalat <sup>G,M</sup> Vanillepudding mit Fruchtsoße <sup>G</sup>  
<b>Freitag:</b>	Rinder-Maultaschen <sup>A,C,G</sup> Kartoffelsalat <sup>L</sup> abgeschmolzene Zwiebeln <sup>G</sup> 	Reisauf <sup>L</sup> Beerenragout  

Die **Allergen-** und **Zusatzstoffliste** hängt am schwarzen Brett im Speisesaal  
Änderungen vorbehalten, Alle Angaben ohne Gewähr.

Bezogen auf unsere 5 Tage Woche:

-  1-2 mal die Woche
-  1-3 mal die Woche
-  1-5 mal die Woche