

Speiseplan KW 19  
vom 04.05.2026 – 08.05.2026

Tag	Hauptmenü	Alternativmenü
<b>Montag:</b>	Nudeln mit Lachs und Erbsen <sup>A,C,D</sup> In cremiger Dillsauce <sup>G,L</sup> Tomatensalat <sup>G,M</sup> Energy Bircher Müsli <sup>A, G, H</sup>	Apfelküchlein in Zimtucker gewälzt <sup>A,C</sup> mit Vanille-Waldbeerensauce <sup>G</sup> Energy Bircher Müsli <sup>A,G,H</sup>
<b>Dienstag:</b>	Kartoffel-Gnocchi <sup>A</sup> mit buntem Gemüse sizilianische Sauce <sup>L</sup> frisches Obst	„Köttbullar“ <sup>A,C</sup> an Kartoffelpüree <sup>G</sup> mit Champignonrahmsauce <sup>G</sup> frisches Obst
<b>Mittwoch:</b>	Rindertafelspitz mit Meerrettichsauce <sup>G,L</sup> und Bouillon-Kartoffeln <sup>G</sup> Wurzelgemüse <sup>L</sup> Honigjoghurt <sup>G</sup>	Zucchini-Picatta <sup>A,C,G</sup> auf Paprika Risotto <sup>G</sup> mit französischer Buttersauce <sup>G</sup>
<b>Donnerstag:</b>	<i>Rinderkraftbrühe mit Einlage</i> <sup>A,C,G,L</sup> Kaiserschmarrn <sup>A,C,G</sup> mit Staubzucker Apfelmus	„Feuriges Würstlgulasch“ Mit Paprika, Zwiebeln und Kartoffeln Saisonale Blattsalat mit Gemüse- Dressing <sup>G</sup>
<b>Freitag:</b>	Nudelaufbau <sup>A,C,G,L</sup> mit Hackfleisch vom Rind und Mozzarella überbacken <sup>A,C,G,L</sup> Blattsalat <sup>G,M</sup>	Kartoffel-Frischkäsetascherl <sup>A,C,G</sup> auf Rahmwirsing <sup>G</sup>

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