










MENÜPLAN

01.12.-12.12.2025

	Mittagessen	Allergien
Montag 01.12.2025	Klare Suppe mit Einlage	A,C,G,L
	Wikinger Eintopf mit Kartoffeln 	A,G,L
	Menüsalat	
Dienstag 02.12.2025	Brokkolicremesuppe	A,G,L
	Pasta mit Ratatouili Pesto 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 03.12.2025	Backerbsensuppe	A,C,G,L
	Kartoffelgratin 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 04.12.2025	Muschelsuppe	A,C,G,L
	Paprika Huhn mit Reis 	A,C,G,L,M
	Menüsalat	
Freitag 05.12.2025	Suppentopf	A,C,G,L
	Mohnnudeln 	A,C,G
	Apfelmuß	
Montag 08.12.2025		
	Maria Empfängins / Feiertag	
Dienstag 09.12.2025	Gemüsecremesuppe	A,G,L
	Pasta Pomodoro 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Mittwoch 10.12.2025	Sternderlsuppe	A,C,G,L
	Grillkotelette mit Erbsenreis 	A,C,G,L
	Menüsalat	
Donnerstag 11.12.2025	Kürbiscremesuppe mit Gebäck	A,C,G,L
	Topfenaufauf 	A,C,G
	mit Kompott	
Freitag 12.12.2025	Nudelsuppe	A,C,G,L
	Welsfilet in Sesammantel mit Petersilkartoffeln 	A,C,G,L,D
	Menüsalat	

*Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.
*Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung			
A	Glutenhaltiges Getreide	H	Nüsse/Schalenfrüchte
B	Krebstiere	L	Sellerie
C	Ei	M	Senf
D	Fisch	N	Sesam
E	Erdnuss	O	Sulfite
F	Soja	P	Lupinen
G	Milch bzw. Laktose	R	Weichtiere

Allergene Nachspeise	Kuchen	A,G,C
	Stritzel	A,C,G
	Joghurt	G