

Speiseplan vom 10. – 15. August 2026

KW 33 / 3

Salzburg schmeckt



		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
Mittagessen		Rinderbrühe mit Backerbsen A,C,G,L	Pastinakencremesuppe G,L,O	Rote-Beete-Suppe G,L	Gemüsebrühe mit Grießnockerl A,C,G,L	Bärlauchcremesuppe A,G,L,O	Apfel-Sellerie-Cremesuppe G,L,O
	Normalkost	Buchteln mit Vanillesoße A,C,G	Schweinsbratwürstel mit Sauerkraut und Püree F,G,L,O,M	Gefüllter Schweinebauch mit Kartoffeln und Krautsalat A,C,G,O	Geröstete Leber mit Topfenspätzle und Salat A,C,G,L,O,M	Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensoße, Kartoffeln und Salat A,C,F,G,D,L,O,M	Backhendl mit Kartoffel-Gurkensalat A,L,C,M,O
	Vollkost	Ungarisches Gulasch mit Butternudeln und gemischten Salat A,C,G,L,O,M	Gemüsestrudel, mit Salzkartoffeln und Sauerrahm-Dip A,C,G	Spinatknödel mit brauner Butter, Parmesan und Salat A,C,G,L,O,M	Frischer Putenbraten mit Röstinchen und bunter Salat A,F,L,N,O,G	Überbackene Cannelloni mit Blattsalat A,C,G,L,O	Ravioli mit Salbeibutter, Kirschtomaten und Salat A,C,G,L,O,M
		Frischer Fruchtsalat	Joghurtcreme G	Vanillepudding C,G	Nougatknödel A,C,G,E,F	Panna Cotta O	Frisches Obst der Saison

A=Gluten/B=Krebstiere/C=Ei/D=Fisch/E=Erdnuss/F=Soja/G=Milch u. Laktose/H=Schalenfrüchte/L=Sellerie/M=Senf/N=Sesam/O=Sulfite/P=Lupinen/R=Weichtiere

Name:

Wir bitten um vollständige und „restefreie“ Rückgabe des Geschirrs – vielen Dank!