

Speiseplan KW 27

Ferienbetreuung

30.06.2025 – 04.07.2025



Montag, 30. Juni

Suppe mit Profiteroles ACL
Putenleberkäse gebraten
Petersilkkartoffeln



Dienstag, 01. Juli

Frittatensuppe ACL
Bio-Gemüsecurry AM
Bio-Reis
Obst

Mittwoch, 02. Juli

Lunchpaket

Donnerstag, 03. Juli

Pizza
Eis

Freitag, 04. Juli

Nudelsuppe ACL
Grießflammerie Nockerl ACG
Beerenröster



Speiseplan KW 28

Ferienbetreuung

07.07.2025 – 11.07.2025



Montag, 07. Juli

Suppe mit Reibteig ACL
Paprikahendragout AG
Spätzle AC



Dienstag, 08. Juli

Fantasienufelsuppe ACL
Pancake ACG
Erdbeer-Pfirsichmark

Mittwoch, 09. Juli

Lunchpaket

Donnerstag, 10. Juli

Suppe mit Goldtaler ACL
Gemüseschnitzel ACGL
Kartoffelpüree G

Freitag, 11. Juli

Pizza
Eis



Speiseplan KW 29

Ferienbetreuung

14.07.2025 – 18.07.2025



Montag, 14. Juli

Tomatencremesuppe
Gebratene Hühnerschnitzel ACG
Kartoffelsalat



Dienstag, 15. Juli

Pizza
Eis

Mittwoch, 16. Juli

Lunchpaket

Donnerstag, 17. Juli

Sternchensuppe ACL
Mais-Gemüselaibchen ACG
Tsatsiki G
Streuselkuchen mit Apfel ACG

Freitag, 18. Juli

Blümchensuppe ACL
Kirschensticks ACG
Apfelmus



Speiseplan KW 30

Ferienbetreuung

21.07.2025 – 25.07.2025



Montag, 21. Juli

Backerbsensuppe ACL
Würstchengulasch A
Semmel



Dienstag, 22. Juli

Buchstabensuppe ACL
Nutella Palatschinken

Mittwoch, 23. Juli

Lunchpaket

Donnerstag, 24. Juli

Suppe mit Kräutertropfteig ACL
MSC-Backfisch in knuspriger Reispanade
Kartoffelsalat

Freitag, 25. Juli

Pizza
Eis



Speiseplan KW 31

Ferienbetreuung

28.07.2025 – 01.08.2025



Montag, 28. Juli

Bio-Erdäpfelrahmsuppe AG
Putenbrotwürstel G
Bio-Kartoffelpüree G
Bio-Zitronenkuchen AC



Dienstag, 29. Juli

Grießnockerlsuppe ACL
Bio-Spaghetti A
Sauce Bolognese AL
Salat

Mittwoch, 30. Juli

Lunchpaket

Donnerstag, 31. Juli

Pizza
Eis

Freitag, 01. August

Suppe mit Muschelnudel ACL
Bio – Milchreis G
Fruchtcocktail





Wissen, was drin ist: Die 14 Allergene im Überblick!



A - Glutenhaltiges Getreide

Glutenhaltiges Getreide und Erzeugnisse aus Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut und Hybridsaaten, Emmer, Einkorn, Grünkern



B - Krebstiere

Langusten, Shrimps, Krebse, Hummer, Garnelen, Scampi, Erzeugnisse aus diesen Tieren



C - Eier

Erzeugnisse aus Eiern, Vollei, Eigelb, Eiklar, Trockenei, Eipulver, Flüssigei, Eiprotein, E 222 – Lecithin auf Eibasis, E 1105 Lysozym auf Eibasis



D - Fisch

Fische, Kaviar, Fischpaste, Anchovispaste, Fischgelatine, Fischsauce



E - Erdnuss

Erdnüsse, Erdnussbutter, Erdnussöl, Erdnusslikör



F - Soja

Sojasprossen, Sojabohnen, Edamame, Miso, Sojapaste, Sojasauce, Sojaöl, Sojapulver, Soja-Lecithin, Tofu



G - Milch oder Laktose

Milch, Milchprodukte einschließlich Laktose (Milchzucker)



H - Schalenfrüchte

Walnüsse, Haselnüsse, Pekannüsse, Macadamianüsse, Queenslandnüsse, Mandeln, Pistazien, Cashewnüsse, Paranüsse



L - Sellerie

Sellerie (Blatt-, Stauden-, Stangen-, Knollen-), Selleriesamen, Selleriesaft, Selleriepulver



M - Senf

Senf und Senfkörner, alle Produkte aus Senf: Senfpulver, Senföl, Senfsprossen



N - Sesam

Sesamsamen, Sesammehl, Sesamöl, Sesampaste, Sesamsalz



O - Sulfite

Mit Schwefel behandeltes Trockenobst (z.B. Rosinen), getrocknete Pilze, getrocknetes Gemüse, Tomatenpüree, Wein



P - Lupinen

Lupinenmehl, Lupinenisolat, Lupinenprotein, Lupinenpaste (Konzentrat)



R - Weichtiere

Muscheln, Austern, Schnecken, Tintenfisch, Oktopus, Calamares

