

## Speiseplan - Woche 23, 01. Juni - 05. Juni 2026

Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag 01/06/2026</b>		
Jungzwiebelcremesuppe <small>G,L</small> *** Pasta „Carbonara“ (Schwein) <small>A,G</small> *** Heidelbeerjoghurt <small>G</small>	Jungzwiebelcremesuppe <small>G,L</small> *** Tortelli mit Ricotta und Spinat <small>A,C,G</small> *** Heidelbeerjoghurt <small>G</small>	Aufstrichvariationen* Hausbrot <small>A</small>
<b>Dienstag 02/06/2026</b>		
Klare Suppe <small>L</small> mit Fadennudeln <small>A</small> *** Gebackene Champignons <small>A,C</small> Sauce Tartare <small>A,C,D,G,M</small> Petersilienerdäpfel <small>G</small> *** Eis*	Klare Suppe <small>L</small> mit Fadennudeln <small>A</small> *** Gyoza <small>A,F,N</small> auf pikantem Frühlingskräutersalat <small>F,N</small> *** Eis*	Gnocchi <small>A,C,G</small> Käsesoße <small>G</small> oder Paradeisersoße Salat*
<b>Mittwoch 03/06/2026</b>		
Klare Hühnersuppe <small>L</small> mit Grießnockerl <small>A,C,G</small> *** Warmes Buffet* *** Obstkorb	Klare Suppe <small>L</small> mit Grießnockerl <small>A,C,G</small> *** Warmes Buffet* *** Obstkorb	
<b>Donnerstag 04/06/2026</b>		
<b>Freitag 05/06/2026</b>		

In der Internatsküche werden mindestens 38 % BIO Lebensmittel verarbeitet.

Bedienen Sie sich aus unserem täglich frisch zubereitetem Salatbuffet

Allergeninfo gemäß Codex-Empfehlung lt. Aushang im Speisesaal

\* bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden sie sich bitte an unser Personal

MITTAG- UND ABENDESSEN NUR BEI VORANMELDUNG BIS 24:00 AM VORTAG MÖGLICH.

Danke für Ihr/Euer Verständnis

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS KÜCHENTEAM

Änderungen vorbehalten