

Speiseplan - Woche 24, 08. Juni - 12. Juni 2026

Menü I	Menü II	Abendessen
Montag 08/06/2026		
Klare Suppe L mit Backerbsen A,C,G *** Lasagne (Rind) A,C,G *** Kirschioghurt G	Klare Suppe L mit Backerbsen A,C,G *** Mit Buchweizen und Käse gefüllte Zucchini C,G *** Kirschioghurt G	Kaiserschmarren A,C,G Kompott
Dienstag 09/06/2026		
Champignoncremesuppe G,L *** Spare Rips D,F Cole Slow G,M, Braterdäpfel *** Obstkorb	Champignoncremesuppe G,L *** Gebackene Polentalaiabchen A,C,G Ratatouille *** Obstkorb	Pizzabaguette A,C,G Salat* oder Tomaten-Mozzarellabaguette A,C,G Salat*
Mittwoch 10/06/2026		
Klare Rindsuppe L mit Frittaten A,C,G *** Chicken Karagee A,C,G Sesammayo C,M,N, Basmatireis *** Buttermilch mit Himbeeren G	Klare Suppe L mit Frittaten A,C,G *** Karfiol Wings A,C,F,G,N Geröstetes Weißbrot *** Buttermilch mit Himbeeren G	Schinken - Käsetoast A,G (Schwein) Salat* A oder Käsetoast A,G Salat*
Donnerstag 11/06/2026		
Gelbe Paprikaschaumsuppe G,L *** Warmes Buffet* *** Topfengolatschen A,C,G	Gelbe Paprikaschaumsuppe G,L *** Warmes Buffet* *** Topfengolatschen A,C,G	Kalte Jause* Gebäck A
Freitag 12/06/2026		
Schweizer Wurstsalat (Schwein) G Hausbrot A Obst, Schokoriegel*	Cous Coussalat mit Mozzarella A,G Obst, Schokoriegel*	Lunchpaket nur gegen Voranmeldung bis spätestens Dienstag 09/06/26 24:00

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