

Speiseplan vom 01.06.2026 – 03.06.2026



	Montag 01.06	Dienstag 02.06	Mittwoch 03.06	Donnerstag	Freitag
Suppe	Leberspätzlesuppe (A/B/C/I)	Bärlauchcremesuppe (B/C)	Hühnersuppe mit roten Linsen und Wurzelgemüse (J)		
Hauptgericht 1	Penne“all arrabiata“ mit fruchtiger Chily- Tomatensoße und Parmesan B	Chily con carne mit Rinderhack Kidneybohnen, Mais und Kartoffeln, dazu Bauernbrot B	Schweinerückensteak mit Mandel- Kräuterkruste, dazu Sesamkartoffeln B	Feiertag	Brückentag
Hauptgericht 2	Frühlingsalat mit gegrilltem Spargel grün-weiß, dazu Himbeerdressing A	Reiberdatschi mit Buttergemüse und frischen Kräutern A	Käsespätzle mit Röstzwiebel und Frischen Kräutern A		

<p>Hauptallergene</p> <p>(A) Eier</p> <p>(B) Milch</p> <p>(C) Glutenhaltige Getreide</p> <p>(D) Erdnüsse</p> <p>(E) Nüsse (Schalenfrüchte)</p> <p>(F) Schwefeldioxid und Sulfid (> als 10 mg/kg)</p> <p>(G) Lupinen</p> <p>(H) Sesam</p> <p>(I) Soja</p> <p>(J) Sellerie</p> <p>(K) Senf</p> <p>(L) Fische</p> <p>(M) Krebs und Krustentiere</p> <p>(O) Weichtier</p>	<p>(1) mit Farbstoff</p> <p>(2) mit Konservierungsstoff oder konserviert</p> <p>(3) mit Antioxidationsmittel</p> <p>(4) mit Geschmacksverstärker</p> <p>(5) geschwefelt</p> <p>(6) geschwärzt</p> <p>(7) mit Phosphat</p> <p>(8) gewachst</p> <p>(9) koffeinhaltig</p> <p>(10) chininhaltig</p> <p>(11) mit Süßungsmittel</p> <p>(12) enthält eine Phenylalaninquelle</p> <p>(13) unter Schutzatmosphäre verpackt</p> <p>(14) mit Taurin</p> <p>(15) Kaliumsorbat</p> <p>(16) mit Säuerungsmittel</p> <p>zum Würzen wird Jodsalz verwendet</p> <p>wir verwenden kein Glutamat</p>
--	---

**Das retex Küchenteam wünscht
allen einen guten Appetit**

Speiseplan vom 08.06.2026 – 12.06.2026



	Montag 08.06.2026		Dienstag 09.06.2026		Mittwoch 10.06.2026		Donnerstag 11.06.2026		Freitag 12.06.2026	
Suppe	Gemüsebrühe mit Eierstich (A/B/C/J)		Vegane Süßkartoffel-Erdnuss- Suppe		Vegane Minestrone mit Nudeln (C/J)		Käseschöberlsuppe (A/B/C/J)		Pfannkuchensuppe (A/B/C/J)	
Hauptgericht 1	Vegane Ravioli mit Gemüsefüllung dazu Tomaten-Basilikumsoße (c)	A	Ungarisches Rinder-Gulasch mit Paprikawürfel und Spätzle (A/B/C/J)	B	Bayrischer Schweinebraten mit Kartoffelknödel (J/C)	B	Currywurst vom Schwein mit Ketchupsoße und Kartoffelwedges	B	Fischnuggets mit Kartoffelsalat und Remoulade (A/B/C)	B
Hauptgericht 2	Salatteller „Caprese“ mit bunten Tomaten und Mozzarella (B)	A	Ziegenkäsequiche mit grünem Spargel und Cocktailtomaten (A/B/C)	A	Quark-Hirsepflanzerl mit Salat und Dip	A	Veganes Kokos-Currygemüse mit Duftreis	A	Apfelstrudel mit Vanillesoße (A/B/C/1)	A

Hauptallergene (A) Eier (B) Milch (C) Glutenhaltige Getreide (D) Erdnüsse (E) Nüsse (Schalenfrüchte) (F) Schwefeldioxid und Sulfit (> als 10 mg/kg) (G) Lupinen (H) Sesam (I) Soja (J) Sellerie (K) Senf (L) Fische (M) Krebs und Krustentiere (O) Weichtier	(1) mit Farbstoff (2) mit Konservierungsstoff oder konserviert (3) mit Antioxidationsmittel (4) mit Geschmackverstärker (5) geschwefelt (6) geschwärzt (7) mit Phosphat (8) gewachst (9) koffeinhaltig (10) chininhaltig (11) mit Süßungsmittel (12) enthält eine Phenylalaninquelle (13) unter Schutzatmosphäre verpackt (14) mit Taurin (15) Kaliumsorbat (16) mit Säuerungsmittel zum Würzen wird Jodsalz verwendet wir verwenden kein Glutamat
---	---

Das retex Küchenteam wünscht allen einen guten Appetit