



Menüplan KW 18: 28.04.-04.05.2025

Gutes Essen sollte ein Recht und kein Privileg sein.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frischkäse ✓
 Kalb ✓
 Huhn: (Brust), Geschnetzeltes ✓
 Käse: 70% ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓
 Volle: Bodenhaltung ✓
 Rind ✓
 Schwein ✓
 Flüssigel: Bodenhaltung ✓
 Fritscheier: Bodenhaltung, Ktn. ✓
 Frische Konsummilch ✓
 Haltbare Konsummilch ✓
 Schlagobers ✓
 Sauerrahm ✓
 Topfen ✓
 Joghurt ✓
 Fruchtjoghurt ✓
 Crème fraîche ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

Huhn: EU (Huhn ganz)
 Käse: EU, 30%
 Huhn: EU (Brust), Ganze
 Brüste

Montag

Dienstag

Mittwoch

Staatsfeier

Freitag

Samstag

Sonntag

MENÜ 1

Spargelsuppe A/G/L Gefülltes Schweinsrücken - Tascherl Senfsauce und Fusilli A/C/G/L/O Salat	Backerbsensuppe A/C/G/L Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein Gurken- Erdäpfelsalat Ketchup A/C/G/L/O/M	Grießsuppe A/G/L/O Ofenfrische Schinkenfleckerl mit Blattsalat A/C/G		Leberknödelsuppe A/C/L/G Hausgemachte Cevapcici Zwiebelsauce Püree A/C/L/O/M/G Krautsalat L/O	Frittatensuppe A/L/C/G Puten- Geschnetzeltes mit Eiernockerln Karottensalat A/G/L/O/C	
--	---	--	--	--	---	--

MENÜ 2

Spargelsuppe A/G/L Überbackene Frühlings Pfanne mit Gnocchi, Gemüse, Bärlauch und Tomaten A/C/G/L/O Salat	Backerbsensuppe A/C/G/L Gemüse-Paella mit Grillmais, Erbsen, Olive Paprikaecken und Safran Salat L/O	Grießsuppe A/G/L/O Kärntner Käsnudeln mit Schnittlauch und Butter Blattsalat A/C/G		Leberknödelsuppe A/C/L/G Gemüsestrudel mit Kressesauce Krautsalat A/C/G/L/F/H/O Rohkost	Frittatensuppe A/L/C/G Süßer Nudelauflauf mit heißen Beeren A/C/G/O	
---	---	---	--	---	--	--

A Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch inkl. Lactose, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesam, **O** Schwefel, **P** Lupinen, **R** Weichtiere
 Es gibt noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.“ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt

✓ AMA Gütesiegel Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
 Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)

