

Menüplan KW 24: 09.06.-15.06.2025

Zu Pfingsten zeigt die Natur uns ihre beste Seite

GUT ZU WISSEN! WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH: Huhn: Keule V
Vollei: Bodenhaltung V
Rind V
Schwein V
Flüssigei: Bodenhaltung V
Frischeier: Bodenhaltung Ktr

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE Huhn: EU (Huhn ganz) Käse: EU, 30% Huhn: EU (Brust), Ganze Brüste



	FEIERTAG	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
M E N Ü 1		Erbsencremesuppe A/G/L Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Blattsalat A/C/L	Minestrone A/C/L/O Züricher Geschnetzeltes (H)mit Reis Salat A/L/G/O	Grießnockerlsuppe A/C/L Schweinsbraten Serviettenrolle Mostsafterl Sauerkraut A/C/G/L/M/O	Buchweizensuppe mit Gemüse L Pariser Schnitzel vom Hühnerfilet Petersilien- kartoffeln Salat A/C/G	Rindssuppe mit Käse-Röstschnitte A/G/L Kärntner Bratwurst mit Röstkartoffeln und Zwiebelsenf Bauernbrot A/G/L/O/M	
M E N Ü 2		Erbsencremesuppe A/G/L Saftige Sommer- Gerstoni-Bratlinge Ofen- Kartoffelspalten Sprossen- Zucchinidip Salat A/C/G/L/F/O/N	Minestrone A/C/L/O Gailtaler Topfen- Erdäpfelnudeln mit Schnittlauch und Butter Salat A/C/G	Grießnockerlsuppe A/C/L Saftige Blumenkohl-Falafel mit Gurkenjoghurt Sommergemüse A/G/L/N/F/O	Buchweizensuppe mit Gemüse L Vegetarische Sonnenblumen- Tomaten Lasagne mit Mozzarella und Basilikum Salat A/C/G/L	Rindssuppe mit Käse-Röstschnitte A/G/L Spargel-Tortellini mit Jungzwiebelsauce Salat A/L/O/F	

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

