



Menüplan KW 26: 23.06.-29.06.2025

Essen ist ein Bedürfnis, genießen ist eine Kunst.

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 ✓
- Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓
- Frische Konsummilch ✓
- Haltbare Konsummilch ✓
- Schlagobers ✓
- Sauerrahm ✓
- Topfen ✓
- Joghurt ✓
- Frischjoghurt ✓
- Crème fraîche ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

MENÜ 1

	<p>Sommerkürbis Suppe A/G/L/O</p> <p>Gefülltes Schweinsrücken - Tascherl</p> <p>Senfsauce und Fusilli A/C/G/L/O</p> <p>Salat</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/G/L</p> <p>Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein</p> <p>Gurken-Erdäpfelsalat</p> <p>Ketchup</p> <p>A/C/G/L/O/M</p>	<p>Grißsuppe A/G/L/O</p> <p>Hausgemachte Cevapcici</p> <p>Zwiebelsauce Püree</p> <p>Salat</p> <p>A/C/L/O/M/G</p>	<p>Gemüsecremesuppe A/G/L</p> <p>Gegrillter Hausspieß vom Huhn mit Speck, Pommes frites (alternative Kartoffeln) und Ajvarsauce</p> <p>Salat</p> <p>A/G/L/M/O</p>	<p>Leberknödelsuppe A/C/L/G</p> <p>Ofenfrische Schinkenfleckerl mit Schnittlauch</p> <p>Blattsalat</p> <p>A/C/G</p>	<p>Frittatensuppe A/L/C/G</p> <p>Puten-Geschnetzeltes mit Eiernockerln</p> <p>Karottensalat</p> <p>A/G/L/O/C</p>	
--	--	---	--	---	---	--	--

MENÜ 2

	<p>Sommerkürbis Suppe A/G/L/O</p> <p>Überbackene Frühlings Pfanne mit Gnocchi, Gemüse, Bärlauch und Tomaten</p> <p>A/C/G/L/O</p> <p>Salat</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/G/L</p> <p>Gemüse-Paella mit Grillmais, Erbsen, Olive Paprikaecken und Safran</p> <p>Salat L/O</p>	<p>Grißsuppe A/G/L/O</p> <p>Kärntner Käs nudeln mit Schnittlauch und Butter</p> <p>Blattsalat</p> <p>A/C/G</p>	<p>Gemüsecremesuppe A/G/L</p> <p>Marillen Palatschinken mit Kompott</p> <p>A/C/G</p>	<p>Leberknödelsuppe A/C/L/G</p> <p>Hausgemachter Gemüsestrudel mit Kressesauce</p> <p>Krautsalat</p> <p>A/C/G/L/F/H/O</p>	<p>Frittatensuppe A/L/C/G</p> <p>Süßer Nudelauflauf mit heißen Beeren</p> <p>A/C/G/O</p>	
--	---	---	--	--	---	--	--

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)