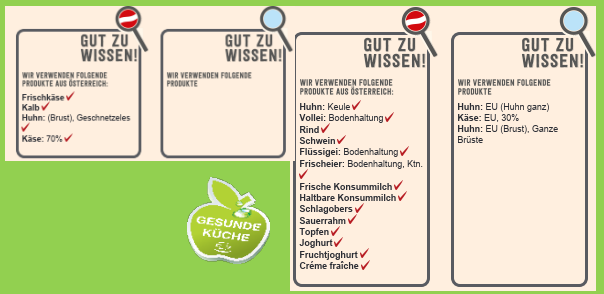
Menüplan KW 29: 14.07.-20.07.2025

„Genießer sind die besseren Menschen“



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
MENÜ 1	Backerbsensuppe A/C/L Grillsteak vom heimischen Schwein Pfeffersauce, Kroketten G/A/L/O/M Salat	Grießsuppe A/L Ofenfrisches Paprika-Hendl mit Eiernockerln Gemüsestreifen A/C/O/L/G	Gemüsesuppe A/G/L Picatta Milanese (H) (Parmesanschnitzerl) Nudeln, Tomatensauce A/C/G/L/O Salat	Frittatensuppe A/C/G/L Gegrilltes Hühner Geschnetzeltes in Currysauce Mandelbasmati A/E/G/L/F/O/H Salat	Nudelsuppe A/C/L Faschierte Laibchen vom Rind Natursafterl Püree A/C/G/M/L/O Salat	Zucchinisuppe A/G/L/O 4 Stück Kärntner Selchfleisch Nudeln, Sauerkraut Grammeln Salat A/C/G/L	
MENÜ 2	Backerbsensuppe A/C/G/L Tortellini Ricotta Zitronen-Crème Fraiche Sauce A/C/G/L Salat	Grießsuppe A/L Kalter “Knusper-Thunfisch Wrap” mit Mais, Chips und Zwiebel Kräuterdip A/C/G/L/O/F/M	Gemüsesuppe A/G/L Glacierter Apfel-Kaiser-Schmarren Zwetschkenröster A/C/G	Frittatensuppe A/C/G/L Gemüse-Eintopf Bauernbrot A/G/L/O	Nudelsuppe A/C/L “Fischfilet al forno” mit Gemüse-Tartar und gegrillten Erdäpfelspalten D/F/G/H/L/O	Zucchinisuppe A/G/L/O Gebackener Karfiol mit Sauce Tartar A/C/F/G/L/M/O Salat	

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

GUT ZU WISSEN! Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)

feine Küche KÜLTERER by KÜLTERER