



# Menüplan KW 3: 12.01.-18.01.2026

In der Ruhe des Januars liegt die Kraft für den Frühling.

**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 ✓
- Vollkorn: Bodenhaltung ✓
- Rind ✓
- Schwein ✓
- Flüssigkeit: Bodenhaltung ✓
- Frischfleisch: Bodenhaltung, Ktn. ✓

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

- Frische Konsummilch ✓
- Halbstarke Konsummilch ✓
- Schlagobers ✓
- Sauerrahm ✓
- Topfen ✓
- Joghurt ✓
- Fruchtjoghurt ✓
- Crème fraîche ✓

**GESUNDE KÜCHE**

|               | Montag  | Dienstag   | Mittwoch   | Donnerstag   | Freitag   | Samstag   | Sonntag |
|---------------|---|--|--|--|---|---|---------|
| <b>MENÜ 1</b> | <p>Grießsuppe mit Gemüse<br/>A/L</p> <p>Gegrillte Hühnertascherln mit Schinkenfülle<br/>Kräutersauce<br/>Eiernockerln</p> <p>Salat</p> <p>A/G/L/O/C</p> | <p>Nudelsuppe<br/>A/C/L</p> <p>Grillkotelette vom heimischen Schwein mit Bratkartoffeln<br/>Blaukraut</p> <p>A/L/O</p> | <p>Gemüsecreme-Suppe<br/>A/G/L/O</p> <p>Kartoffelgulasch mit (S)Frankfurter Kaiser Semmel</p> <p>A/L</p>                     | <p>Lauchcremesuppe<br/>A/G/L/O</p> <p>Gemüse-Sportlerpfanne<br/>Geflügelstreifen<br/>Basmati</p> <p>Salat</p> <p>A/G/L/O/C/H/E</p> | <p>Frittatensuppe<br/>A/C/L/G</p> <p>Gebratenes Seehechtfilet mit Dillsauce<br/>Petersilienkartoffeln</p> <p>Salat</p> <p>A/D/G/L/O</p> | <p>Knoblauchsuppe mit Croutons<br/>A/G/L/O</p> <p>hausgemachte Tirolerknodel mit Sauerkraut<br/>Grammeln<br/>Schnittlauch</p> <p>A/C/G/O/L</p>    |         |
| <b>MENÜ 2</b> | <p>Grießsuppe mit Gemüse<br/>A/L</p> <p>Flaumige Topfen-Serviettenrolle mit Rahmsauce</p> <p>A/C/G/L/O</p> <p>Salat</p>                                 | <p>Nudelsuppe<br/>A/C/L</p> <p>Hausgemachte Pizza Margarita<br/>Käse</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/O/L</p>                 | <p>Gemüsecreme-Suppe<br/>A/G/L</p> <p>Hirse-Gemüse-Laibchen aus Bio-Hirse<br/>Rahmkohlrabi mit Kartoffeln</p> <p>A/C/G/L</p> | <p>Lauchcremesuppe<br/>A/G/L/O</p> <p>Hausgemachte Topfenpalatschinken mit Bio-Vollkorn Grieß<br/>Vanillesauce</p> <p>A/C/G/O</p>  | <p>Frittatensuppe<br/>A/C/L/G</p> <p>Kärntner Käsnudel mit Butter und Schnittlauch</p> <p>Salat</p> <p>A/C/L/G</p>                      | <p>Knoblauchsuppe mit Croutons<br/>A/G/L/O</p> <p>Sellerie-Kräuterschnitzel mit Petersilienkartoffeln<br/>Dip</p> <p>Salat</p> <p>F/L/O/A/G/C</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  
 GUT ZU WISSEN! Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)  
 Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)