



Menüplan KW 3: 12.01.-18.01.2026

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



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
M E N Ü 1	Grießsuppe mit Gemüse A/L Gegrillte Hühnertascherln mit Schinkenfülle Kräutersauce Eiernockerln Salat A/G/L/O/C	Nudelsuppe A/C/L Grillkotelette vom heimischen Schwein mit Bratkartoffeln Blaukraut A/L/O	Gemüsecremesuppe A/G/L/O Kartoffelgulasch mit (S)Frankfurter Kaiser Semmel A/L	Lauchcremesuppe A/G/L/O Gemüse-Sportlerpfanne Geflügelstreifen Basmati Salat A/G/L/O/C/H/E	Frittatensuppe A/C/L/G Gebratenes Seehechtfilet mit Dillsauce Petersilienkartoffeln Salat A/D/G/L/O	Knoblauchsuppe mit Croutons A/G/L/O hausgemachte Tirolerknödel mit Sauerkraut Grammeln Schnittlauch A/C/G/O/L	
M E N Ü 2	Grießsuppe mit Gemüse A/L Flaumige Topfenserviettenrolle mit Rahmsauce A/C/G/L/O Salat	Nudelsuppe A/C/L Hausgemachte Pizza Margarita Käse Salat A/C/G/O/L	Gemüsecremesuppe A/G/L Hirse-Gemüse-Laibchen aus Bio-Hirse Rahmkohlrabi mit Kartoffeln A/C/G/L	Lauchcremesuppe A/G/L/O Hausgemachte Topfenzipfeln mit Bio-Vollkorn Grieß Vanillesauce A/C/G/O	Frittatensuppe A/C/L/G Kärntner Käsnudel mit Butter und Schnittlauch Salat A/C/L/G	Knoblauchsuppe mit Croutons A/G/L/O Sellerie-Kräuterschnitzel mit Petersilienkartoffeln Dip Salat F/L/O/A/G/C	

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch inkl. Lactose, H Schalenfrüchte, I 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



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

