



Menüplan KW 35: 25.08.- 31.08.2025

Gutes Essen ist sehr oft, sogar meistens, einfaches Essen.

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 ✓
- Flüssig: Bodenhaltung ✓
- Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓
- Frische Konsummilch ✓
- Haltbare Konsummilch ✓
- Schlagobers ✓
- Sauerrahm ✓
- Topfen ✓
- Joghurt ✓
- Fruchtjoghurt ✓
- 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>Erbsensuppe A/G/L</p> <p>Zwiebelragout vom Rind mit Gemüsewürfel Hörnchen Nudeln</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/L/O</p>	<p>Nudelreis Suppe A/C/L</p> <p>Hausgemachte Faschierte Laibchen (Rind) Kartoffelpüree Pfeffersauce</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/L/M/O</p>	<p>Frittatensuppe A/C/G/L</p> <p>Geschnetzeltes vom österreichischen Huhn</p> <p>Zitronensauce Paprikastücken Mandelreis</p> <p>A/L/F/O/G/H</p>	<p>Bio-Polenta Suppe A/L/G/O</p> <p>Ofenfrisches Grillhendl</p> <p>Natursauce, Basmati</p> <p>Salat</p> <p>A/C/L/O</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/L/F</p> <p>Gebackenes Müsli-Fisch Filet mit hausgemachtem Kartoffelsalat</p> <p>Sauce Tartar</p> <p>A/L/O/D/C/O/G/M</p>	<p>Selleriecremesuppe A/G/L/O</p> <p>Szegediner Krautfleisch mit Petersilienkartoffeln und Sauerrahm</p> <p>A/C/G</p>	
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

MENÜ 2

<p>Erbsensuppe A/G/L</p> <p>Ravioli mit feiner Apfel-Linsen Curryfülle Käsesauce</p> <p>Salat</p> <p>A/L/O/G</p>	<p>Nudelreis Suppe A/C/L</p> <p>Serviettenknödel mit Schwammerlsauce Salat</p> <p>A/C/G/L/O</p>	<p>Frittatensuppe A/C/G/L</p> <p>Hausgemachte Topfenknödel vom Kärntner Topfen mit Butter-Zimtbröseln Beerensauce</p> <p>A/C/G</p>	<p>Bio-Polenta Suppe A/L/G/O</p> <p>Gemüsebällchen auf Erbsen-Rahmgemüse Salat</p> <p>A/O/L/C/G</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/L/F</p> <p>Marinierte Spaghetti mit Grillgemüse Parmesan Sauce Piro</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/L/O</p>	<p>Selleriecremesuppe A/G/L/O</p> <p>Buntes Gemüse-Omelette mit Parmesan und Salat</p> <p>C/G/H</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)

