

MONATSMENÜPLAN September 2026

VOLKSKÜCHE

„Ein Leben ohne Liebe ist wie ein Jahr ohne Sommer.“



KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
KW 36 31.08 - 06.09	Menü 1	Reissuppe mit Gemüse L Natureschnitzel (S) mit Esterhazy- Gemüsesauce Spiralnudeln A/C/L	Erbsencremesuppe A/G/L Spaghetti Bolognese (von der Kärntner Pute) Parmesan, Salat A/C/L	Minestrone A/C/L/O Gegrillte Hühnerstreifen in Rahmsauce mit Reis, Salat A/L/G/O	Sternchensuppe A/C/L Schweinsbraten, Serviettenknödel, Kümmelsaferl Früh-Krautsalat A/C/G/L/M/O	Hirse-Gemüsesuppe aus Bio-Hirse L Pariser Schnitzel (H) mit Petersilienkartoffel, Salat A/C/G	Käse-Röstschnitten Suppe A/G/L Kärntner Bratwurst mit Röstkartoffeln und Senf A/G/L/O/M
	Menü 2	Reissuppe mit Gemüse L Hausgemachte gebratene Kaspressknödel auf buntem Rahmgemüse A/L/G/C/O	Erbsencremesuppe A/G/L Hausgemachte Topfenknödel Vanillebröseln warme Beersauce A/C/G	Minestrone A/C/L/O Geb. Risotto- Gemüsebällchen mit Petersilienkartoffel, Joghurtdip Salat A/C/G/L/F	Sternchensuppe A/C/L Tiroler Käsespätzle mit Früh-Krautsalat A/C/G/L/O	Hirse-Gemüsesuppe aus Bio-Hirse L Dinkel-Vollkorn-Nudeln Paradaisersauce, Parmesan, Salat A/C/G/L/O	Käse-Röstschnitten Suppe A/G/L Topfen-Haluschka mit Schnittlauch, Bröseltopfen, Grazer Krauthäuptel A/C/G/L/O
KW 37 07.09 - 13.09	Menü 1	Muschelnudelsuppe A/C/L Pikantes Paprika- Reisfleisch(S), Salat A/L/O	Bio-Haferflockensuppe A/L Cordon bleu vom Schwein Petersilienkartoffel Ketchup, Salat A/C/G/L	Frittatensuppe A/C/G/L Champignon-Hühner Schnitzel mit Nudeln, Blattsalat A/G/L/O/M	Karottensuppe A/G/L/O Ravioli mit Fleischfülle Schinken-Lauchsauce Salat C/G/L/O/A	Vollkorn-Schöberl Suppe A/C/G/L Gratiniertes Hühnerfilet mit Tomate und Käse Natursauce Basmati, Salat A/G/L/O	Tirolerknödel-Suppe A/C/G/L Kren-Fleisch (S) mit frischem Kürbisgemüse und Kümmelkartoffeln L/O/G/A
	Menü 2	Muschelnudelsuppe A/C/G/L Riesen- Ofenkartoffel, gegrillter Zuckermaiskolben, Knoblauchdip G/F/L	Bio-Haferflockensuppe A/L Saftige Apfel-Zimt-Spätzle mit Kompott A/C	Frittatensuppe A/C/G/L Karfiol-Bällchen mit Kichererbsen-Hummus und Kartoffeln, Blattsalat A/C/G/O/F	Karottensuppe A/G/L/O Pikante überbackene Topfenknödeln mit Zwiebel Rahmgemüse A/C/G/L/F	Vollkorn Schöberl Suppe A/C/G/L Gebackener Gemüestrudel mit Bröseltopfen und Kresse, Dip, Salat A/G/L/O	Tirolerknödel-Suppe A/C/G/L Süßkartoffel-Auflauf mit Bergkäse und Gemüse, Salat C/G/L

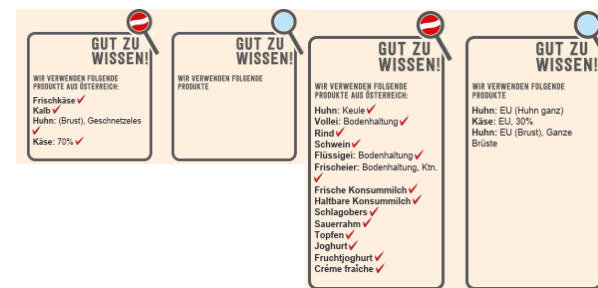
A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch inkl. Lactose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefel, P Lupinen, R Weichtiere

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 (qemolken, verarbeitet)

MONATSMENÜPLAN September 2026

VOLKSKÜCHE



KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
KW 38 14.09 - 20.09	Menü 1 Hokkaidokürbis -Suppe A/G/L/O Gegrilltes Pfeffersteak vom Schweinsrückenfilet mit Fusilli, Salat A/C/G/L/O	Backerbsensuppe A/C/G/L Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein, Gurken-Erdäpfelsalat, Ketchup A/C/G/L/O/M	Bio-Maissuppe A/G/L/O Gegrillte Hühnermedaillons, Salbei und Speck, gelber Gewürzreis, BBQ- Dip L/O/M/G	Gemüsecremesuppe A/G/L Ofen-Leberkäse mit hausgemachtem Kartoffelpüree Salat G/M	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Gegrilltes Fischfilet "Müllerin" mit Knoblauchbutter und Kartoffeln D/A/G	Leichte Tomatensuppe A/G/L/O Puten-Geschnetzeltes mit Eier-Nockerln Linsensalat A/G/L/O/C
	Menü 2 Hokkaidokürbis -Suppe A/G/L/O Kartoffel Gnocchi-Pfanne mit Gemüse, Pesto und Tomaten, Salat A/C/G/L/O	Backerbsensuppe A/C/G/L, Spinatknödel mit Mozzarella, Tomatenfondue und Gurken-Erdäpfelsalat A/G/L/O/C	Bio-Maissuppe A/G/L/O Kärntner Käsnudeln mit Schnittlauch und Blattsalat A/C/G	Gemüsecremesuppe A/G/L Champignon-Erdäpfelpuffer Rahmkohlrabi Salat A/C/G/L/O	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Saftige Krautfleckerl mit Sauerrahm und Schnittlauch, Blattsalat A/C/G/L/O	Leichte Tomatensuppe A/G/L/O Marillen Palatschinken mit Kompott A/C/G

KW 39 21.09 - 27.09	Menü 1 Erbsensuppe A/G/L Hühner-Gemüse Frikassee (Gemüsetopf mit Huhn) Nudeln A/G/L/O/C	Buchstabensuppe A/C/L Grillhendl mit Natursafterl Karotten-Reis, Salat A/C/L/O	Karfiolcremesuppe A/L/G Kartoffelgulasch mit Putenfrankfurter, Kaisersemmel A/L	Dinkelgrieß Suppe A/L/G Apfel-Zwiebel Schweinsragout mit Gemüsestiften und Reis A/G/L/O	Reissuppe L Fischfilet in Kräuter-Eierkruste, Zitrone, Petersilienkartoffeln D/A/G/O	Selleriecremesuppe A/G/L/O Grenadiermarsch Kartoffel, Nudeln, Tiroler Wurst und Schinken, Salat A/C
	Menü 2 Erbsensuppe A/G/L Spinat-Palatschinken-Torte mit Jungzwiebel-Dip, Salat A/C/G/L/O/F	Buchstabensuppe A/C/L Glacierte Schupfnudeln mit Vanillesauce, Mohnzucker A/C/G	Karfiolcremesuppe A/L/G Spaghetti aglio e olio mit frischem Parmesan Salat A/C/G/O	Dinkelgrieß Suppe A/L/G Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce Salat A/C/G/L/O	Reissuppe L Brandteig-Gemüse-Käse Laibchen Kohlrabi mit Erdäpfelwürfel A/C/G/L/O	Selleriecremesuppe A/G/L/O Buntes Gemüse-Omelette mit Parmesan Salat C/G

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 Lebensmittellergien 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)