



Menüplan KW 36: 01.09.- 07.09.2025

Jeder Augenblick, den du gut nutzt, ist ein Schatz, den du gewinnst.

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. ✓

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
M E N Ü 1	<p>Grießnockerlsuppe A/C/G/L</p> <p>Berner Würstel mit Pommes frites (alternative Bratkartoffeln)</p> <p>Ketchup, Senf</p> <p>Salat</p> <p>L/G/A</p>	<p>Buchstabensuppe A/C/L</p> <p>Naturschnitzel vom Hühnerfilet</p> <p>Hörnchen</p> <p>Salat</p> <p>A/L/O/M/G/C</p>	<p>Zucchini-suppe A/G/L/O</p> <p>Cordon bleu Risibisi, Ketchup</p> <p>A/C/G</p> <p>Salat</p>	<p>Polenta- Gemüsesuppe A/G/L</p> <p>Pasta asciutta mit Parmesan</p> <p>A/C/L/G</p> <p>Häuptlsalat</p>	<p>Karotten Suppe A/G/L</p> <p>Gegrilltes Kaphechtfilet "Müllerin" Knoblauch Petersilienkartoffeln Zitrone</p> <p>A/D/C/F/G/M</p> <p>Salat</p>	<p>Gemüsecremesuppe A/L/G</p> <p>Ofenfrischer Leberkäse hausgemachtem Püree, Röstzwiebel Erbsen Gemüse</p> <p>A/G/L/O</p>	
M E N Ü 2	<p>Grießnockerlsuppe A/C/G/L</p> <p>Vegetarisches Kokos-Curry mit „Chickeriki- Tofusticks“, Gemüse und Basmati, Salat</p> <p>A/C/G/L/O/F</p>	<p>Buchstabensuppe A/C/L</p> <p>Hausgemachter Milchrahmstrudel mit Vanillesauce</p> <p>A/C/G/O</p>	<p>Zucchini-suppe A/G/L/O</p> <p>Gemüse- Palatschinken Dip</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/F/O</p>	<p>Polenta- Gemüsesuppe A/G/L</p> <p>Hausgemachte Erdäpfelknödel mit Schwammerl-Fülle Schnittlauchdip</p> <p>A/C/G/L/O/F</p> <p>Salat</p>	<p>Karotten Suppe A/G/L</p> <p>Sommergemüse- Kartoffel Auflauf Brunnenkresse Dip</p> <p>A/C/G/L/F</p> <p>Salat</p>	<p>Gemüsesuppe A/L/G</p> <p>Erdäpfelpuffer auf Buchweizen- Gemüsesauce</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/L</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)