

MONATSMENÜPLAN Oktober 2026

VOLKSKÜCHE

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



KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
KW 40 28.09 - 04.10	Menü 1	Grießnockerlsuppe A/C/G/L Berner Würstel, Bratkartoffeln Ketchup, Senf, Salat L/G/A	Suppe mit Reibteig, A/C/L Naturschnitzel vom Hühnerfilet Fusilli und Natursafterl Salat A/L/O/M/G/C	Zucchini Suppe A/G/L/O Cordon bleu Gemüsereis (S) Ketchup, Häuptlsalat A/C/G/L	Bio-Polenta-Gemüsesuppe L Geflügel-Polpetti von Wech mit Tomatensauce, Kartoffelpüree A/G/I/O/C	Karottencremesuppe A/G/L Asia-Reispfanne mit Hühnerfleisch, Gemüse Sprossen Sojabohnen L/O/F/A/C	Bröselknödel Suppe A/G/L/C Pasta asciutta, Parmesan Salat A/C/L/O/G
	Menü 2	Grießnockerlsuppe A/C/G/L Gefüllte Topfen- Lauchnudeln Schnittlauch, Salat A/C/G	Suppe mit Reibteig A/C/L Überbackene Gemüse- Palatschinken, Joghurtdip Salat A/C/G/L/F/O	Zucchini Suppe A/G/L/O Milchrahmstrudel mit Vollkorngrieß und Vanillesauce A/C/G	Bio-Polenta-Gemüsesuppe L Kürbis-Kuchen mit Kresse Sauce, Salat A/C/G/L/O	Karottencremesuppe A/G/L Italienische Nudeln mit Tomatensauce "Umami" Parmesan, Salat A/C/G/L/O	Bröselknödel Suppe A/G/L/C Linsen-Eintopf mit Gemüse und Vollkornbrot A/L/G
KW 41 05.10. - 11.10	Menü 1	Backerbsensuppe A/C/L Grillsteak vom heimischen Schwein, Pfeffersauce Kroketten, Salat G/A/L/O/M	Kaspressknödelsuppe A/L/C/G Gebratenes Paprikahendl Eier-Nockerln, Gemüsestreifen A/C/O/L/G	OKTOBERFEST		Nudelsuppe A/C/L Faschierte Laibchen (R&S) Natursafterl, Püree, Salat A/C/G/M/L/O	Kümmel-Rahmsuppe mit Brotcroutons G/L/A Kärntner Selchfleisch- Nudeln, Sauerkraut A/C/G/L
	Menü 2	Backerbsensuppe A/C/G/L "Ravioli Verdura" Gemüseravioli in feiner Käsesauce, Salat A/C/G/L/O	Kaspressknödelsuppe A/L/C/G Kalter "Knusper-Thunfisch Wrap" mit Mais, Chips und Zwiebel Kräuterdip A/C/G/L/O/F/M	OKTOBERFEST		Nudelsuppe A/C/L Gebackener Karfiol mit Sauce Tartar, Salat A/C/F/G/L/M/O	Kümmel-Rahmsuppe mit Brotcroutons G/L/A Krautfleckerl mit Sauerrahm, Salat A/C/G/L/O

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)

MONATSMENÜPLAN Oktober 2026

VOLKSKÜCHE



KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
KW 42 12.10 - 18.10	Menü 1 Topfen-Vollkornknödelsuppe A/C/G/L Mariniertes BBQ-Hühnersteak mit Kräutersauce und Wildreis Salat A/L/O/G/M	Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L Ofenfrische Lasagne von der Kärntner Pute mit Salat A/L/G/C	Champignonsuppe A/G/L/O Asiatischer Hühner-Wok, Gemüse und Basmatireis A/F/L/O/H/E	Dinkel-Nockerl Suppe A/C/F/L Alpe-Adria Schweineragout „Znaim Style“ mit Nudeln Gemüse A/L/O/C/M	Grieß-Gemüsesuppe A/L Fischfilet im Müslimantel, Gartengemüsedip, Petersilien-kartoffeln A/D/C/G/F/O/C	Fr. Zwiebelsuppe A/G/L/O Schopfbraten vom Schwein “Wilderer Art” mit Preiselbeersauce Semmelknödel A/L/O/G/C/O
	Menü 2 Topfen-Vollkornknödelsuppe A/CG/L Penne mit Gemüse-Linsen- Bolognese, Parmesan, Salat	Haferflockensuppe mit Bio-Hafer Kartoffel-Gnocchi mit Leichter Zitronensauce, Avocados, Salat	Champignon Suppe A/G/L/O Pikante Sonnmalm-Topfen-Rainkal Kräutersauce, Kartoffelsalat A/C/G/L/F/O	Dinkel-Nockerl Suppe A/C/F/L Hausgemachte Krautroulade mit Buchweizen-Gemüsefülle Kartoffeln, Tomatenfond	Grieß-Gemüsesuppe A/L Tomaten-Mozzarellanudeln mit Schnittlauch, Salat A/G/C	Fr. Zwiebel Suppe A/G/L/O Gratinierte Karotten-Käsespätzle, Salat A/C/G/L/O/M

KW 43 19.10 - 25.10	Menü 1 Bio-Polenta Dukaten Suppe G/L Gratinierte Hühnersteaks in Schinken-Gervais-Kruste Kräuter -sauce, Reis, Salat A/C/G/O/L/M	Nudelsuppe A/C/L Grillkotelette (S) mit Püree, Natursafterl, Salat A/G/L/M	Gemüsecremesuppe A/G/L/O Kartoffelgulasch mit Putenfrankfurter Kaisersemmel A/L	Kürbiscremesuppe A/G/L/O Gemüse-Sportlerpfanne, Geflügelstreifen, Basmati Salat A/G/L/O/C/H/E	Frittatensuppe A/C/L/G Gebratenes Kap-Seehechtfilet mit Dillsauce, Petersilienkartoffeln Salat A/D/G/L/O	Knoblauchsuppe mit Croutons A/G/L/O Erdäpfel-Speckknödel, Sauerkraut Schnittlauch A/C/G/O/L
	Menü 2 Bio-Polenta Dukaten Suppe G/L Flaumige Topfen-Serviettenrolle mit Rahmsauce Salat A/C/G/L/O	Nudelsuppe A/C/L Hausgemachte Pizza Margarita mit Käse Salat A/C/G/O/L	Gemüsecremesuppe A/G/L/O Grünkern-Taler mit Kräuterdip Petersilienkartoffel A/C/G/L/F/O	Kürbiscremesuppe A/G/L/O Marillen- Palatschinken mit Kompott A/C/G	Frittatensuppe A/C/L/G Kärntner Käsnudel Schnittlauch Salat A/C/L/G	Knoblauchsuppe mit Croutons Sellerie-Kräuterschnitzel mit Petersilienkartoffeln, Rahmerbsen 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, 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



Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)

Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)