

**Montag** 

Grießnockerlsuppe

A/C/G/L

Berner Würstel

Bratkartoffeln

Ketchup, Senf

Salat

L/G/A

Menüplan KW 44: 27.10.- 02.11.2025

Das Essen ist der Teil des Lebens, den man am meisten

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH: Huhn: Keule V
Vollei: Bodenhaltung V
Rind V
Schwein V
Flüssigei: Bodenhaltung V
Frischeier: Bodenhaltung, K WIR VERWENDEN FOLGENDE Huhn: EU (Huhn ganz) Käse: EU, 30% Huhn: EU (Brust), Ganze Brüste



Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
geni	genielsen solite.				KUCHE (

Gemüsesuppe

mit Bio-Polenta A/G/L

Pasta asciutta von

der Kärntner Pute

Parmesan

A/C/L/G

Salat

M Ε N Ü 1

Ε

N

Ü

2

Grießnockerlsuppe A/C/G/L Vegetarisches Kokos-Curry mit "Chickeriki-Tofusticks", Gemüse und Basmati Salat A/C/G/L/O/F

Suppe mit Reibteig A/C/L Mohnnudeln mit Vanillesauce A/C/G

Suppe mit Reibteig

A/C/L

Naturschnitzel vom

Hühnerfilet

Nudeln

Salat

A/L/O/M/G/C

Zucchinisuppe A/G/L/O Gemüse-Palatschinken Dip Salat A/C/G/F/O

Zucchinisuppe

A/G/L/O

Cordon bleu vom

heimischen

Schwein

Risibisi, Ketchup

A/C/G

Salat

Gemüsesuppe mit Bio-Polenta A/G/L Hausgemachte Erdäpfelknödel mit Schwammerl-Fülle Schnittlauchdip A/C/G/L/O/F Salat

Karotten Suppe A/G/L Kürbis-Frischkäse Quiche Brunnenkresse Dip A/C/G/L/O/F Krautsalat

Karotten Suppe

A/G/L

Kärntner

Krusten-

Schweinsbauch

Semmelknödel

Krautsalat

A/C/G/O/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

