



Menüplan KW 44: 27.10.- 02.11.2025

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

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Frischkäse ✓
- Kalb ✓
- Huhn: (Brust), Geschmacks ✓
- Käse: 70% ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Huhn: Keule ✓
- Vollei: Bodenhaltung ✓
- Rind ✓
- Schwein ✓
- Flüssigkeit: Bodenhaltung ✓
- Frischeier: Bodenhaltung, Kn. ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

- Frische Konsummilch ✓
- Halbte Konsummilch ✓
- Schlagobers ✓
- Sauerrahm ✓
- Topfen ✓
- Joghurt ✓
- Fruchtjoghurt ✓
- Crème fraîche ✓

GESUNDE KÜCHE

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
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 Nudeln Salat A/L/O/M/G/C	Zucchini-Suppe A/G/L/O Cordon bleu vom heimischen Schwein Risibisi, Ketchup A/C/G Salat	Gemüsesuppe mit Bio-Polenta A/G/L Pasta asciutta von der Kärntner Pute Parmesan A/C/L/G Salat	Karotten Suppe A/G/L Kärntner Krusten- Schweinsbauch Semmelknödel Krautsalat A/C/G/O/L		
MENÜ 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	Zucchini-Suppe A/G/L/O Gemüse- Palatschinken Dip Salat A/C/G/F/O	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		