feine Küche
KULTERER
MITTAGSTISCH-CATERING-PARTYSERVICE
by KULTERER

MONATSMENÜPLAN KW 48 – 51/2026

VOLKSKÜCHE

Genieße den Tag, denn die Momente von heute sind die Erinnerungen von morgen.



KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
KW 48 23.11. – 29.11.	Menü 1	**Grießnockerlsuppe A/C/G/L** Hendl-Wiener mit Gemüsereis, Ketchup Salat A/C/G/L	**Suppe mit Reibteig, A/C/L** Gefüllte Schweinsröllchen mit Senfsauce und Fusilli Salat A/L/O/G/M	**Zucchinisuppe A/G/L/O** Berner Würstel, Bratkartoffeln Ketchup, Senf, Salat L/G/A	**Bio-Polenta-Gemüsesuppe L** Geflügel-Polpetti vom Wech, Rahmsauce, Kartoffelpüree A/G/L/O/C	**Karottencremesuppe A/G/L** Asia-Reispfanne mit Hühnerfleisch, Gemüse Sprossen L/O/F/A/C	**Bröselknödel Suppe A/G/L/C** Szegediner Gulasch (S) mit Kümmelkartoffeln A/L/O/G
	Menü 2	**Grießnockerlsuppe A/C/G/L** Überbackene Gemüse-Palatschinken, Joghurtdip Salat A/C/G/L/F/O	**Suppe mit Reibteig A/C/L** Kärntner Kartoffel-Lauchnudeln mit Schnittlauch Salat A/C/G	**Zucchinisuppe A/G/L/O** Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce A/C/G	**Bio-Polenta-Gemüsesuppe L** Kürbis-Kuchen mit Kresse Sauce Salat A/C/G/L/O	**Karottencremesuppe A/G/L** Bio-Buchweizen-Taler Rote-Rüben-Dip Salat A/C/G/L/F/O	**Bröselknödel Suppe A/G/L/C** Linsen-Eintopf mit Gemüse und Vollkornbrot A/L/G
KW 49 30.11. – 06.12.	Menü 1	**Backerbsensuppe A/C/L** Grillsteak vom heimischen Schwein, Pfeffersauce, Hörnchen Salat G/A/L/O/M	**Kaspressknödelsuppe A/L/C/G** Gebratenes Paprikahendl Eier-Nockerln Gemüsestreifen A/C/O/L/G	**Gemüsecremesuppe A/G/L** Gegrillte Hendlstreifen in goldener Kokossauce Basmati A/E/G/L/F/O/H	**Vollkorn Schöberl Suppe A/C/G/L** Picatta Milanese, Spaghetti Tomatensauce (Parmesanschnitzerl) Salat A/C/G/L/O	**Nudelsuppe A/C/L** Kalbs-Faschierte Laibchen 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** Gratinierte Karotten-Käsespätzle Salat A/C/G/L/O/M	**Kaspressknödelsuppe A/L/C/G** Kalter “Knusper-Thunfisch Wrap” mit Mais, Chips und Zwiebel Kräuterdip A/C/G/L/O/F/M	**Gemüsecremesuppe A/G/L** Cremespinat mit Röstkartoffeln Rührei A/C/G	**Vollkorn Schöberl Suppe A/C/G/L** Gemüse-Eintopf Bauernbrot A/G/L/O	**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 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

GUT ZU WISSEN! Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)

feine Küche
KULTERER
MITTAGSTISCH-CATERING-PARTYSERVICE
by KULTERER

MONATSMENÜPLAN KW 48 – 51 2026

VOLKSKÜCHE



KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
KW 50 07.12. – 13.12	Menü 1	**Topfen-Vollkornknödelsuppe A/C/G/L** Mariniertes BBQ-Hühnersteak mit Kräutersauce und Wildreis Salat A/L/O/G/M	**FEIERTAG**	**Champignonsuppe A/G/L/O** „5-Gewürze Winter-Hühnchen“ mit Zimt und Fenchel, Basmatireis A/F/L/O/H/E	**Dinkel-Nockerl Suppe A/C/F/L** Ofenfrische Lasagne von der Kärntner Pute mit Salat A/C/G/L	**Grieß-Gemüsesuppe A/L** Fischfilet im Müslimantel, Gartengemüsedip, Petersilienkartoffeln A/D/C/G/F/O/C	**Winterliche Krautsuppe O/L** Ofenfrischer Schweinsbauch mit Bratensauce, Semmelknödel A/L/O/G/C/O
	Menü 2	**Topfen-Vollkornknödelsuppe A/C/G/L** Penne mit Gemüse-Linsen- Bolognese, Parmesan, Salat A/C/L/O/G	**FEIERTAG**	**Champignon Suppe A/G/L/O** Pikante Sonnalm-Topfen-Rainkal Kräutersauce, Kartoffelsalat A/C/G/L/F/O	**Dinkel-Nockerl Suppe A/C/F/L** Kartoffel-Gnocchi mit leichter Zitronensauce, Avocados und Salat A/C/G/L/O	**Grieß-Gemüsesuppe A/L** Italienische Polenta-Pilzschnitte mit Mozzarella und feiner Rahmsauce, Salat A/G/L/O	**Winterliche Krautsuppe O/L** Spinat-Strudel mit Käse Schnittlauchsauce, Salat A/C/G/L/F
KW 51 14.12. – 20.12.	Menü 1	**Bio-Polenta Dukaten Suppe G/L** Gratinierte Hühnersteaks in Schinken-Gervais-Kruste Kräutersauce, 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** Gefüllter Gemüse-Burrito mit Guacamole Dip, Salat A/C/G/F/L/O	**Kürbiscremesuppe A/G/L/O** Gefüllte Heidelbeer-Topfennudeln mit Zimtbutter und Kompott A/C/G	**Frittatensuppe A/C/L/G** Gebratene Reis-Laibchen mit hausgemachter Kürbis-Salsa, Salat A/C/G/L/F/O	**Knoblauchsuppe mit Croutons A/G/L/O** 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 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

GUT ZU WISSEN! Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)