



## Menüplan KW 52: 22.12.- 28.12.2025

Weihnachten ist, wenn die besten Geschenke am Tisch sitzen und nicht unterm Baum liegen.



**Montag**

**Dienstag**

**Hl. Abend**

**Christag**

**Stefanitag**

**Samstag**

**Sonntag**

M  
E  
N  
Ü  
1

Grießnockerlsuppe  
A/C/G/L  
  
Berner Würstel  
mit Bratkartoffeln  
Ketchup, Senf  
  
Salat  
L/G/A

Gemüse-  
Reibteigsuppe  
A/C/L  
  
Naturschnitzel vom  
Hühnerfilet  
Nudeln  
  
Salat  
A/L/O/M/G/C

Kürbissuppe  
A/G/L/O  
  
Weihnachtliche  
Selchwurst mit  
Erdäpfelsauce  
Bauernbrot  
  
Weihnachtsdessert  
A/L/G/O/M

Gemüsecremesuppe  
A/L/G  
  
Faschierte Laibchen  
Pfeffersauce  
Püree  
Erbsen  
  
G/A/L/O/M

M  
E  
N  
Ü  
2

Grießnockerlsuppe  
A/C/G/L  
  
Rigatoni Nudeln  
Tomatensoße  
Parmesan  
Salat  
A/C/L/G

Gemüse-  
Reibteigsuppe  
A/C/L  
  
Mohnnußeln mit  
Vanillesauce  
A/C/G  
  
Kürbissuppe  
A/G/L/O  
  
Gemüse-  
Palatschinken Dip  
Salat  
  
Weihnachtsdessert  
A/C/G/F/O

Gemüsesuppe  
A/L/G  
  
Krautfleckerl  
Schnittlauch  
Sauerrahm  
  
Salat  
A/C/G/L

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch inkl. Lactose, H Schalenfrüchte, I 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  
**KÜLTNER**  
MITANGABEN-CATERING-PARTYSERVICE  
by KÜLTNER