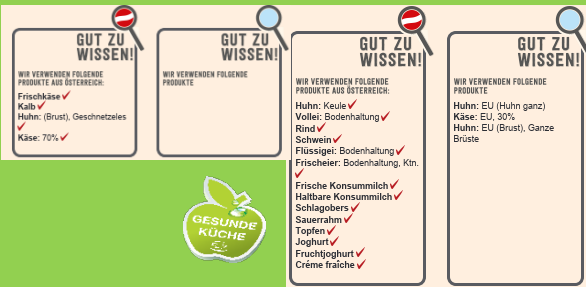




Menüplan KW 52: 22.12.- 28.12.2025

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



	Montag	Dienstag	Hi. Abend	Christag	Stefanitag	Samstag	Sonntag
MENÜ 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	
MENÜ 2	Grießnockerlsuppe A/C/G/L Rigatoni Nudeln Tomatensauce Parmesan Salat A/C/L/G	Gemüse- Reibteigsuppe A/C/L Mohnnudeln 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, **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)