



Menüplan KW 10: 02.03.-08.03.2026

Der März bringt Licht und Farbe zurück in unser Leben.

GUT ZU WISSEN!
WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:
Frischkäse ✓
Kalt ✓
Huhn: (Brust), Geschnitzte ✓
Käse: 70% ✓

GUT ZU WISSEN!
WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:
Huhn: Keule ✓
Vollkorn: Bodenhaltung ✓
Rind ✓
Schwein ✓
Flüssigkeit: Bodenhaltung ✓
Frischeier: Bodenhaltung, Kn. ✓

GUT ZU WISSEN!
WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:
Huhn: EU (Huhn ganz) ✓
Käse: EU, 30% ✓
Huhn: EU (Brust), Ganze ✓
Brüste ✓

GUT ZU WISSEN!
WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:
Huhn: EU (Huhn ganz) ✓
Käse: EU, 30% ✓
Huhn: EU (Brust), Ganze ✓
Brüste ✓

GESUNDE KÜCHE
Frische Konsummilch ✓
Haltbare Konsummilch ✓
Schlagobers ✓
Sauerrahm ✓
Topfen ✓
Joghurt ✓
Fruchtjoghurt ✓
Crème fraîche ✓

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
MENÜ 1	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Mariniertes BBQ-Hühnersteak mit Kräutersauce und Wildreis Salat A/L/O/G/M	Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L Ofenfrische Lasagne (Kärntner Pute) Salat A/L/G/C	Champignon Suppe A/G/L/O Asiatischer Hühner-Wok mit Gemüse Basmati A/F/L/O/H/E	Backerbsensuppe A/C/G/L Alpe-Adria Schweineragout „Znaim Style“ Nudeln und Gemüse A/L/O/C/M	Sternchensuppe A/C/L Gegrilltes Jägerschnitzel Perlzwiebel und Speck Salat A/L/O/G	Zwiebelsuppe A/G/L/O Schopfbraten vom Schwein „Wilderer Art“ mit Preiselbeeren Semmelknödel A/L/O/G/C	
MENÜ 2	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Ital. Penne rigate Peperonata Sauce Parmesan Blattsalat A/C/G/L/O	Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L Kartoffel-Gnocchi Avocado- Zitronencreme mit und Kürbiswürfel Salat A/C/G/L/F/O	Champignon Suppe A/G/L/O Pikante Sonnm- Topfen Rainkal Kräuterdip Kartoffelsalat A/C/G/L/F/O	Backerbsensuppe A/C/G/L Hausgemachte Krautroulade mit Buchweizen- Gemüsefülle mit Kartoffeln und Tomatenfond A/L/O/G	Sternchensuppe A/C/L Vegane „No Meat Bällchen“ in feiner Rahmsauce Jasminreis Salat A/G/L/O/F	Zwiebel Suppe A/G/L/O Gratinierte Karotten- Käsespätzle Krautsalat A/C/G/L/O/M	

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