



Menüplan KW 11: 09.03.-15.03.2026

Im März hält der Winter sich zurück und der Frühling drängt nach vorn.

GUT ZU WISSEN!
WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:
Frischkäse ✓
Kalt ✓
Huhn: (Brust), Geschmetzeltes ✓
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	Grießsuppe mit Gemüse A/L Gratinierter Hühnersteak in Schinken-Gervais-Kruste Kräutersauce Reis A/C/G/O/L/M Salat	Nudelsuppe A/C/L Grillkotelette vom heimischen Schwein mit Bratkartoffeln Blaukraut A/L/O	Gemüsecreme Suppe A/G/L/O Kartoffelgulasch mit Putenfrankfurter Kaisersemmel A/L	Lauchcremesuppe A/G/L/O Gemüse-Sportlerpfanne Geflügelstreifen Basmati A/G/L/O/C/H/E	Frittatensuppe A/C/L/G Gebratenes 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	Grießsuppe mit Gemüse A/L Flaumige Topfen-Serviettenrolle mit Rahmsauce A/C/G/L/O Salat	Nudelsuppe A/C/L Hausgemachte Pizza Margarita Käse Salat A/C/G/O/L	Gemüsecreme-Suppe A/G/L Gegrillte Brandteiglaibchen mit Karfiol und Käse, Kräuterdip Petersilienkartoffel A/C/G/L/F/O	Lauchcremesuppe A/G/L/O Hausgemachte Topfenpalatschinken mit Bio-Vollkorn Grieß Vanillesauce A/C/G/O	Frittatensuppe A/C/L/G Kärntner Käsnudel mit Butter und Schnittlauch Salat A/C/L/G	Knoblauchsuppe mit Croutons A/G/L/O Sellerie-Kräuterschnittzel mit Petersilienkartoffeln Dip Salat 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
 Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
 Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)