

MONATSMENÜPLAN KW 44 - 47 2026

VOLKSKÜCHE

Lächle, und die Welt lächelt zurück.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Kalb: 100% *
Rind: 100% *
Schwein: 100% *
Käse: 70% *

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

Huhn: EU (Huhn ganz)
Huhn: EU (Brust), Geschneitztes
Käse: EU, 30%

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Halbstarke Konsummilch: 100% *
Schlagobers: 100% *
Sauerrahm: 100% *
Topfen: 100% *
Joghurt: 100% *
Fruchtjoghurt: 100% *
Crème fraîche: 100% *
Vollkorn: Bodenhaltung, 100% *
Frischeier: Bodenhaltung, 100% *
Frische Konsummilch: 100% *
Frischkäse: 100% *

KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
KW 44 26.10 - 01.11	Menü 1	FEIERTAG	Erbsencremesuppe A/G/L Spaghetti Bolognese (von der Kärntner Pute) Parmesan, Salat A/C/L	Minestrone A/C/L/O Gegrillte Hühnerstreifen in Rahmsauce mit Reis, Salat A/L/G/O	Sternchensuppe A/C/L Schweinsbraten, Serviettenknödel, Kümmelsaferl Krautsalat A/C/G/L/M/O	Schnittlauch-Nockerl-Suppe A/C/F/L Pariser Schnitzel (H) mit Petersilienkartoffel, Salat A/C/G	Käse-Röstschnitten Suppe A/G/L Kärntner Bratwurst mit Röstkartoffeln und Senf A/G/L/O/M
	Menü 2	FEIERTAG	Erbsencremesuppe A/G/L Saftige Apfel-Zimt-Nockerl mit Kompott A/C/G	Minestrone A/C/L/O Geb. Risotto- Gemüsebällchen mit Petersilienkartoffel, Joghurtdip Salat A/C/G/L/F	Sternchensuppe A/C/L Tiroler Käsespätzle mit Krautsalat A/C/G/L/O	Schnittlauch-Nockerl-Suppe A/C/F/L Dinkel-Vollkorn-Nudeln Paradaisersauce, Parmesan, Salat A/C/G/L/O	Käse-Röstschnitten Suppe A/G/L Topfen-Haluschka mit Schnittlauch, Bröseltopfen, Grazer Krauthäuptel
KW 45 02.11 - 08.11	Menü 1	Muschelnudelsuppe A/C/L Pikantes Paprika- Reisfleisch(S), Salat A/L/O	Bio-Haferflockensuppe A/L Cordon bleu vom Schwein Petersilienkartoffel Ketchup, Salat A/C/G/L	Frittatensuppe A/C/G/L Champignon-Hühner Schnitzel mit Nudeln, Blattsalat A/G/L/O/M	Karottensuppe A/G/L/O Ravioli mit Fleischfülle Schinken-Lauchsauce Salat C/G/L/O/A	Vollkorn-Schöberl Suppe A/C/G/L Gratiniertes Hühnerfilet mit Tomate und Käse Natursauce Basmati, Salat A/G/L/O	Spinatnockerl-Suppe A/C/G/L/F Kren-Fleisch (S) mit frischem Kürbisgemüse und Kümmelkartoffeln L/O/G/A
	Menü 2	Muschelnudelsuppe A/C/G/L Herbstliches Kürbisgemüse mit Kartoffelpuffer, Salat A/C/G/L/O	Bio-Haferflockensuppe A/L Hausgemachte Topfenknödel Vanillebröseln warme Beersauce A/C/G	Frittatensuppe A/C/G/L Karfiol-Bällchen mit Kichererbsen-Hummus und Kartoffeln, Blattsalat A/C/G/O/F	Karottensuppe A/G/L/O Gegrillter Gemüsewok mit Tofu und Soja-Sprossen, Basmatireis, A/F/L/O	Vollkorn Schöberl Suppe A/C/G/L Gebackener Gemüestrudel mit Bröseltopfen und Kresse, Dip, Salat A/G/L/O	Spinatnockerl-Suppe A/C/G/L/F Süßkartoffel-Auflauf mit Bergkäse und Gemüse, Salat 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



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

MONATSMENÜPLAN September 2026

VOLKSKÜCHE

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Kalb: 100% *
- Rind: 100% *
- Schwein: 100% *
- Käse: 70% *

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

- Huhn: EU (Huhn ganz)
- Huhn: EU (Brust), Geschnetzeltes
- Käse: EU, 30%

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Halbarte Konsummilch: 100% *
- Schlagobers: 100% *
- Sauerrahm: 100% *
- Topfen: 100% *
- Joghurt: 100% *
- Fruchtjoghurt: 100% *
- Crème fraîche: 100% *
- Vollei: Bodenhaltung, 100% *
- Frischeier: Bodenhaltung, 100%, Körner *
- Frische Konsummilch: 100% *
- Frischkäse: 100% *

KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag
KW 46 09.11 - 15.11	Menü 1	Hokkaidokürbis -Suppe A/G/L/O Gegrilltes Pfeffersteak vom Schweinsrückenfilet mit Fusilli, Salat A/C/G/L/O	Backerbsensuppe A/C/G/L Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein, Gurken-Erdäpfelsalat, Ketchup A/C/G/L/O/M	Bio-Maissuppe A/G/L/O Gegrillte Hühnermedaillons, Salbei und Speck, gelber Gewürzreis, BBQ- Dip L/O/M/G	Gemüsecremesuppe A/G/L Ofen-Leberkäse mit hausgemachtem Kartoffelpüree Salat G/M	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Gegrilltes Fischfilet "Müllerin" mit Knoblauchbutter und Kartoffeln D/A/G	Leichte Tomatensuppe A/G/L/O Puten-Geschnetzeltes mit Eier-Nockerln Linsensalat A/G/L/O/C
	Menü 2	Hokkaidokürbis -Suppe A/G/L/O Kartoffel Gnocchi-Pfanne mit Gemüse, Pesto und Tomaten, Salat A/C/G/L/O	Backerbsensuppe A/C/G/L , Spinatknödel mit Mozzarella, Tomatenfondueund Gurken-Erdäpfelsalat A/G/L/O/C	Bio-Maissuppe A/G/L/O Kärntner Käsnudeln mit Schnittlauch und Blattsalat A/C/G	Gemüsecremesuppe A/G/L Champignon-Erdäpfelpuffer Rahmkohlrabi Salat A/C/G/L/O	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Saftige Krautfleckerl mit Sauerrahm und Schnittlauch, Blattsalat A/C/G/L/O	Leichte Tomatensuppe A/G/L/O Nuss-Palatschinken mit Schokosauce & geröstete Mandeln A/C/G/F/H
KW 47 16.11 - 22.11	Menü 1	Schwammerl-Kartoffelsuppe A/G/L Herbstliche Kürbis-Rindfleisch Lasagne, Salat A/G/L/C	Buchstabensuppe A/C/L Grillhendl mit Natursafterl Karotten-Reis, Salat A/C/L/O	Karfiolcremesuppe A/L/G Kartoffelgulasch mit Putenfrankfurter, Kaisersemmel A/L	Dinkelnockerl Suppe A/L/G Apfel-Zwiebel Schweinsragout mit Gemüsestiften und Reis A/G/L/O	Reissuppe L Fischfilet in Kräuter-Eierkruste, Zitrone, Petersilienkartoffeln D/A/G/O	Selleriecremesuppe A/G/L/O Grenadiermarsch Kartoffel, Nudeln, Tiroler Wurst und Schinken, Salat A/C
	Menü 2	Schwammerl-Kartoffelsuppe A/G/L Spinat-Palatschinken-Torte mit Jungzwiebel, Dip, Salat A/C/G/L/O/F	Buchstabensuppe A/C/L Glacierte Schupfnudeln mit Vanillesauce, Mohnzucker A/C/G	Karfiolcremesuppe A/L/G Spaghetti aglio e olio mit frischem Parmesan, Salat A/C/G/O	Dinkelnockerl Suppe A/L/G Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce Salat A/C/G/L/O	Reissuppe L Broccoli-Gemüselaibchen mit Kräuterdip, Ofenkartoffelspalten A/C/G/L/O/F	Selleriecremesuppe A/G/L/O Buntes Gemüse-Omelette mit Parmesan Salat C/G

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 Lebensmittell allergien 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



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