

MENÜPLAN.

KW 18:

29.04. -05.05.2024

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Huhn: Keule ✓
- Vollei: Bodenhaltung ✓
- Rind ✓
- Schwein ✓
- Flüssig: Bodenhaltung ✓
- Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓
- Frische Konsummilch ✓
- Haltbare Konsummilch ✓
- Schlagobers ✓
- Sauerrahm ✓
- Topfen ✓
- Joghurt ✓
- Fruchtjoghurt ✓
- Crème fraîche ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

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

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Frischkäse ✓
- Kalb ✓
- Huhn: (Brust), Geschnetzeltes ✓
- Käse: 70% ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE

MENÜ 1

| MO | DI | MI | DO | FR | SA | SO |
|--|---|-----------------|---|---|---|----|
| Tirolerknödelsuppe A/C/L/G | Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L | FEIERTAG | Grießnockerlsuppe A/C/L/G | Backerbsensuppe A/C/G/L | Kräutercremesuppe A/L/O/G | |
| Gegrilltes Hühnersteak mit Kräutersauce und Bio-Dinkelreis | Lasagne vom österreichischem Rind | | Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat Ketchup | Jägerbraten (S) vom heimischen Schwein mit Champignons und Speck Reis Salat | Kärntner Bratwurst mit Sauerkraut Senf, Kren | |
| Salat A/L/O/G/M | Blattsalat A/C/G/L | | A/C/G/L/M | A/L/O/G | Bauernbrot A/L/O | |

MENÜ 2

| MO | DI | MI | DO | FR | SA | SO |
|---|--|----|--|--|--|----|
| Tirolerknödelsuppe A/C/L/G | Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L | | Grießnockerlsuppe A/C/L/G | Backerbsensuppe A/C/G/L | Kräutercremesuppe A/L/O/G | |
| Kärntner Topfen-Rainkal mit Sonnalm Bröseltopfen | Hausgemachte Ricotta-Gnocchi Frühlingszwiebel und Parmesansauce | | Tiroler Käsespätzle mit Schnittlauch und Röstzwiebel | Gegrilltes Kap-Seehechtfilet mit hausgemachtem Erdäpfelpüree | Pizza Margarita Käse, Tomaten Salat | |
| Frühlingskräuter Tartar Salat | Blattsalat A/C/G/L/O | | Blattsalat A/C/G/L/O | Salat D/A/G | A/O/G | |