

# 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	<b>FEIERTAG</b>	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	