WOCHENMENÜPLAN

21.07.2025 - 25.07.2025

WERXKUCHL
ZUM ALTEN WASSERTURM

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Butternockerl	Kalte Erbsen-Minzesuppe	Knoblauchcremesuppe mit Croûtons	Rindsuppe mit Leberknödel	Klare Gemüsesuppe mit Käseschöberl
Allergene	A, C, F, G, L, M	A, E, G, H, N, P	A, G	A, C, F, L, M	A, C, F, G, L, M
MENÜ 1	Ravioli Carne (Rindfleisch-Füllung) in Paradeissauce, dazu Salat	Naturschnitzel (vom Schwein) mit Reis, dazu Salat	Schweizer Wurstsalat, dazu Gebäck	Halbes gefülltes Brathuhn, dazu Salat	Gebackene Tintenfischringe mit Sauce Remoulade, dazu Salat
Allergene	A, C, F, G, L	A, F, L, M, O, X	C, G, L, M	A, C, G	A, C, D, G, M, R
MENÜ 2	Erdäpfeltaschen mit Frischkäse-Kräuter-Fülle auf Sommersalat mit Joghurtdressing	Krautstrudel mit Kräuter-Rahm-Dip, dazu Salat	Eiernockerl mit Salat	Cremiger Polenta mit gebratenen Pilzen, Grana und Salat	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
Allergene	C, G, M	A, C, F, G, M	A, C, G	A, C, G	A, C, G, X
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Zwiebelrostbraten mit Fächergurkerl, dazu Braterdäpfel				
Allergene	A, F, G, L, M, O, X				
NACHSPEISE	Joghurt oder Obst	Schoko-Obers-Guglhupf oder Obst	Balisto oder Obst	Pekannuss-Plunder oder Obst	Obst
Allergene	G	A, C, F, G	A, F, G, H	A, C, G, H	

Alle Menüs sind inkl. Suppe und Nachspeise | Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontamination | Änderungen vorbehalten

Vegetarische Speise

Vegane Speise

Allergene - Allergeninformation gemäß „Codex-Empfehlung“

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
C - Ei und Eierzeugnisse
D - Fisch und Fischerzeugnisse
E - Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
F - Soja und Sojaerzeugnisse
G - Milch und Milcherzeugnisse
H - Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse
L - Sellerie und Sellerieerzeugnisse
M - Senf und Senferzeugnisse
N - Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
O - Schwefeldioxid und Sulfite
P - Lupine und Lupineerzeugnisse
R - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
X - Alkohol