

WOCHENMENÜPLAN

11.08.2025 - 14.08.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Paprikacremesuppe	Rindsuppe mit Kaspressknödel	Stangensellerie-Wasabi KALTschale mit Speck	Klare Suppe mit Julienne-Gemüse	Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!
Allergene	A, F, G, L, M	A, C, F, G, L, M	G, L, M	L, M	
MENÜ 1	Dillrahmfisolen mit Frankfurter, dazu Landbrot	Salzburger Bierfleisch mit Karotten und Speck, dazu Teigwaren	Köttbullar in Senfsauce, dazu Erdäpfel und Preiselbeeren	Pikantes Reisfleisch mit Gulaschsaft, dazu Salat	
Allergene	A, F, G, L, M	A, C, F, L, M, O, X	A, C, F, G, M, O, X	A, C, F, G, L, M	
MENÜ 2	Käse-Makkaroni mit Jungzwiebel, dazu Salat	Ofenkartoffel mit Feta gratiniert, dazu Salat	Gemüsebeuschel mit Knödel	Grießauflauf mit Beerenragout	
Allergene	A, C, G	G	A, C, G, L, M, O	A, C, G, O, X	
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Piccata Milanese von der Pute, dazu Spaghetti mit Paradeissauce und Salat				
Allergene	A, C, F, G				
NACHSPEISE	Actimel oder Obst	Vanille-Krapfen oder Obst	Baumstämme oder Obst	Topfen-Mohnspitz oder Obst	
Allergene	G	A, C, G	A, F, G	A, C, G	

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