

WOCHENMENÜPLAN

29.09.2025 - 03.10.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Knoblauchcremesuppe mit Croûtons	Klare Gemüsesuppe mit Ebly und Karotten	Buchweizensuppe mit Gemüse	Rindsuppe mit Grießnockerl	Zwiebelcremesuppe
Allergene	A, G	A, F, L, M	A, G, L, M	A, C, F, L, M	A, F, G, L, M, O, X
MENÜ 1	Ravioli mit Rindfleischfülle in Kürbis-Oberssauce, dazu Salat	Krautfleisch mit Semmelknödel	Faschierte Laibchen mit Dillrahmfisolen, dazu Landbrot	Putennaturschnitzel mit Reis, dazu Salat	Gegrillter Fischsteller mit Knoblauchbutter, dazu Petersilienerdäpfel und Salat
Allergene	A, C, F, G	A, C, F, G, L, M	A, C, G	A, O, X	A, B, D, G
MENÜ 2	Erdäpfel-Topfen-Laibchen auf Paradeis-Zucchini-ragout, dazu Salat	Tellerlinsen mit gedämpften Gemüse	Penne mit Basilikum-Pesto und Knoblauch, dazu Salat	Süßkartoffel mit Feta gratiniert, dazu Salat	Scheiterhaufen auf Vanillesauce
Allergene	A, C, G	A, L, O	A, C, G, H	G	A, C, F, G, H, N, X
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Gebackenes Cordon bleu vom Schwein, dazu Reis und Salat				
Allergene	A, C, G				
NACHSPEISE	Kit Kat Schokoriegel oder Obst	Nussguglhupf oder Obst	Obstgarten oder Obst	Plunder oder Obst	Obst
Allergene	A, G	A, C, F, G, H	G	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