

WOCHENMENÜPLAN

03.11.2025 - 09.11.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Nockerl	Karottencremesuppe mit Ingwer	Milchrahmsuppe	Bohnensuppe	Rindsuppe mit Eintropf
Allergene	A, C, F, G, L, M	A, G, L, M	A, G, L, M	L, M	A, C, F, L, M
MENÜ 1	Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensaft	Geflügelgeschnetzeltes mit Kräuterreis, dazu Salat	Blunzengröstel mit Kren, dazu Salat	Matrosenfleisch (vom Rind) mit Teigwaren	Krautfleckerl mit Salat
Allergene	A, C, F, G, H, L, M, O, X	A, G	A, O	A, C, F, L, M, O, X	A, C
MENÜ 2	Vollkornspaghetti all' arrabiata (ohne Speck) und Salat	Palatschinken gefüllt mit Spinat & Paradeiser, dazu Rahm-Dip, Erdäpfel und Salat	Kohl-Auflauf mit Schnittlauch-Topfen-Creme, dazu Salat	Falafelbällchen auf Paradeiser-Olivenragout, dazu Salat	Topfen-Nougatknödel auf heisser Beerensauce
Allergene	A, F, L, M	A, C, G	A, C, G	A	A, C, G, H, O, X
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
WOCHENANGEBOT	Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Gemüse-Ebly				
Allergene	A, D, F, L				
NACHSPEISE	Mannerschnitten oder Obst	Schoko-Kokoskuchen oder Obst	Pudding oder Obst	Vanille-Plunder oder Obst	Obst
Allergene	A, F, G, H	A, C, G	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