

WOCHENMENÜPLAN

17.11.2025 - 23.11.2025



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Knoblauchcremesuppe mit Croûtons	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten	Ganslcremesuppe mit Knödeln	Rindsuppe mit Nockerl	Misosuppe mit Tofu
Allergene	A, G	A, C, F, G, L, M	A, C, F, G, L	A, C, F, G, L, M	F
MENÜ 1	Bratwurst mit Pommes frites und Zwiebelsenf, dazu Salat	Halbes, gefülltes Brathuhn, dazu Salat	Gebratenes Schweinsschnitzel mit Paradeis-Kapern-Sardellen-Olivenragout dazu Reis	Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Erdäpfelschmarren	Gebratener Lachs auf Ratatouille und Kichererbsen
Allergene	M	A, C, G	L, M	A, F, G, L, M, O	A, D
MENÜ 2	Kaspressknödel auf Saisonsalat mit Kernöldressing	Spaghetti aglio e olio, dazu Salat	Gemüse - Eblpyfanne mit Salat	Eiernockerl mit Salat	Nussnudeln mit Apfelmus
Allergene	A, C, G, O	A	A, L, O	A, C, G	A, C, G, H
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
WOCHENANGEBOT	Geschmorte Lammkeule mit Polenta und frischem Gemüse				
Allergene	A, G, L, O, X				
NACHSPEISE	Nussini oder Obst	Mohn-Butterstreusel-Kuchen oder Obst	Milchreis gemischt 200g	Topfen-Mohnspitz oder Obst	Obst
Allergene	A, F, G, H	A, C, G	A, C, 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