



WOCHENMENÜPLAN

12.01.2026 - 18.01.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Haferflockensuppe	Klare Gemüsesuppe mit Nudeln	Linsensuppe	Rindsuppe mit Leberknödel	Französische Zwiebelsuppe
Allergene	A, L 	A, F, L, M 	A, F, L, M 	A, C, F, L, M	A, F, G, L, M 
MENÜ 1	Krustenbraten mit Knödel, dazu Speckkrautsalat	Rindsgulasch mit Spätzle	Gebratenes Putenschnitzel mit Champignonsauce und Nudeln, dazu Salat	Faschierte Laibchen mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel, dazu Salat	Gebackener Seefisch mit Erdäpfelsalat und Sauce Tartare
Allergene	A, C, F, L, M, O, X	A, C, F, G, L, M	A, C, F, G, O, X	A, C, G, L	A, D, O
MENÜ 2	Einkornlaibchen auf Blattsalat und Sauerrahmdip	Kürbis-Gnocchi mit Kürbiskern-Pesto und Grana, dazu Salat	Krautfleckerl mit Salat	Falafelbällchen auf Paradeiser-Olivenragout, dazu Salat	Milchrahmstrudel mit Vanillesauce
Allergene	A, C, F, G 	A, C, G 	A  	A 	A, C, F, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Wolfsbarschfilet auf Blattspinat und Buttererdäpfel				
Allergene	A, D, G				
NACHSPEISE	Mannerschnitten oder Obst	Grießpuding oder Obst	Schoko-Kokoskuchen oder Obst	Balisto oder Obst	Obst
Allergene	A, F, H 	A, C, G	A, C, G	A, F, 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