




WOCHENMENÜPLAN

19.01.2026 - 23.01.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Suppe mit Eiermuscheln	Paprizierte Krautsuppe	Rindsuppe mit Grießnockerl	Klare Hühnersuppe mit Gemüse	Paradeissuppe mit Reis
Allergene	A, C, L, M 	A, F, L, M 	A, C, F, L, M	L, M	A, F 
MENÜ 1	Chili con Carne, dazu Gebäck	Gebratenes Schweinsschnitzel mit Pilzragout, dazu Reis und Salat	Paprikahuhn mit Spätzle, dazu Salat	Rindschnitzel "Esterházy" mit Teigwaren	Haschee-Hörnchen mit Salat
Allergene	A, F, L, M	A, F, G, L, M, O, X	A, C, G	A, C, F, G, L, M, O, X	A, C
MENÜ 2	Kaspressknödel auf Saisonsalat mit Joghurtdressing	Spaghetti aglio e olio, dazu Salat	Rosmarinerdäpfel mit Landfrischkäse, Salsa-Dip und Salat	Broccolicurry mit roten Linsen, dazu Jasminreis und Salat	Powidlentascherl mit Zimtbrösel und Süßrahm
Allergene	A, C, G 	A 	C, G, H 	A, E, F, N 	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
WOCHENANGEBOT	Knusprige Ente mit Wokgemüse, dazu Eiernudeln				
Allergene	A, C, F, N				
NACHSPEISE	Müsliriegel oder Obst	Marmorguglhupf oder Obst	Fru-Fru oder Obst	Schwarzwälder Kirschnitze oder Obst	Obst
Allergene	A, E, G, H	A, C, F, G	G	A, C, G	

Alle Menüs sind inkl. Suppe und Nachspeise | Haftungsausschluss bzgl. Kreuzkontamination |

Aus produktions-und einkaufsbedingten Gründen kann es zu Änderungen kommen



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