

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 Vegan ✓	A, C, F, L, M	L, M A, F Vegan ✓
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	Powidltascherl mit Zimtbrösel und Süßrahm
Allergene	A, C, G	✓ A Vegan ✓	C, G, H	A, E, F, N ✓	A, C, G ✓
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHEANGEBOT	Knusprige Ente mit Wokgemüse, dazu Eiernudeln				
Allergene	A, C, F, N				
NACHSPEISE	Müsliriegel oder Obst	Marmorguglhupf oder Obst	Fru-Fru oder Obst	Schwarzwälder Kirschschnitte 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