

WOCHENMENÜPLAN

26.01.2026 - 30.01.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Broccolicremesuppe	Minestrone	Rindsuppe mit Frittaten	Klare Gemüsesuppe mit Nockerl	Tiroler Gerstensuppe
Allergene	A, G, L, M	A, C, F, L	A, C, F, G, L, M	A, C, F, G, L, M	A, F, L, M
MENÜ 1	Tellerlinsen mit Speck und Semmelknödel	Wildschweinragout mit Breznknödel und Preiselbeeren	Saftfleisch vom Rind, dazu Teigwaren	Spareribs mit Potato Wedges und pikantem Dip, dazu Salat	Gefüllte Paprika mit Paradeissauce und Erdäpfel
Allergene	A, C, F, L, M, O	A, C, F, G, L, M, O, X	A, C, F, L, M, O, X	A, D, F, G, M	A, C, F, M
MENÜ 2	Käse-Makkaroni mit Jungzwiebel, dazu Salat	Asiatisches Wok-Gemüse "süß-sauer", gebratenen Tofu und Basmatireis, dazu Salat	Kohl-Auflauf mit Schnittlauch-Topfen-Creme, dazu Salat	Ravioli mit Rucola-Spinat-Frischkäsefüllung, dazu Parmesan und Salat	Topfenknödel auf Beerenröster
Allergene	A, C, G	A, F, N	A, C, G	A, C, G	A, C, G
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Garnelenspieße mit Limettennudeln und Salsa Dip, dazu Salat				
Allergene	A, B, C				
NACHSPEISE	Milka Riegel oder Obst	Apfel-Streuselkuchen oder Obst	Actimel oder Obst	Muffin oder Obst	Obst
Allergene	A, F, G, H	A, C, 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