

WOCHENMENÜPLAN

02.02.2026 - 06.02.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Krensuppe mit Gemüse	Kürbiscremesuppe	Klare Lauchsuppe	Rindsuppe mit Käseschöberl	Haferflockensuppe
<i>Allergene</i>	G, L, O 	A, G, L, M 	A, F, L, M  	A, C, F, G, L, M	A, L  
MENÜ 1	Gebratene Augsburgger mit Rahmgemüse und Erdäpfel	Hirsch-Ravioli mit Preiselbeersauce, dazu Salat	Gyros vom Huhn mit Reis und Tzatziki, dazu Salat	Boeuf Stroganoff mit Kroketten	Gebackene Blutwurst mit Kren und Erdäpfelsalat
<i>Allergene</i>	A, G	A, C, F, G, L, M, O, X	G, O	A, C, F, G, L, M, O, X	A, C, G, O
MENÜ 2	Spinat-Käseknödel auf Mascarpone-Lauchsauce, dazu Salat	Eiernockerl mit Salat	Burgenländischer Krautstrudel mit Rahm-Dip, dazu Salat	Zucchini-Gulasch mit Gebäck, dazu Salat	Schönbrunner Reisauflauf mit Himbeersaft
<i>Allergene</i>	A, C, G 	A, C, G 	A, C, G 	A, L, M  	A, C, F, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Grillkotelett mit Letschogemüse und Reis				
<i>Allergene</i>	A, F, L, M				
NACHSPEISE	Joghurt oder Obst	Zitronenkuchen oder Obst	Müsliriegel oder Obst	Topfengolatsche oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	G	A, C, G	A, E, G, H	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