

WOCHENMENÜPLAN

02.03.2026 - 06.03.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Rindsuppe mit Frittaten	Gemüsestrudelsuppe	Selleriecremesuppe	Rindsuppe mit Backerbsen	Alt Wiener Erdäpfelsuppe
Allergene	A, C, F, G, L, M	A, C, F, G, L, M	Ⓐ A, G, L	Ⓐ A, C, F, G, L, M	A, F, L, M
MENÜ 1	Dillrahmfisolen mit Frankfurter, dazu Landbrot	Salzburger Bierfleisch mit Karotten und Speck, dazu Teigwaren	Köttbullar in Senfsauce, dazu Erdäpfel und Preiselbeeren	Spaghetti Carbonara mit Grana, dazu Salat	Pikantes Reisfleisch, dazu Salat
Allergene	A, F, G	A, C, F, L, M	A, C, F, G, M	A, C, F, G, L, M	A, C, F, G, L, M
MENÜ 2	Käse-Makkaroni mit Jungzwiebel, dazu Salat	Gedämpfter Karfiol mit gerösteten Brösel und Kräuter-Duxelles, dazu Salat	Gemüsebeuschel mit Semmelknödel	Cremiger Polenta mit gebratenen Pilzen, dazu Grana und Salat	Grießauflauf mit Beerenragout
Allergene	A, C, G	Ⓐ A, C, F, G	Vegan Ⓜ A, C, G, L, M, O	Ⓐ A, C, G	Ⓐ A, C, G
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHEANGEBOT	Backhendlsalat mit Kürbiskernöl und Braterdäpfeln				
Allergene	A, M, O				
NACHSPEISE	Mannerschnitten oder Obst	Kirsch-Sandkuchen oder Obst	Pudding oder Obst	Pekannuss-Plunder oder Obst	Obst
Allergene	A, F, G, H	A, C, G, H	G	A, C, 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