

WOCHENMENÜPLAN

09.03.2026 - 13.03.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Käsenockerl	Knoblauchcremesuppe mit Croûtons	Rindsuppe mit Fleischstrudel	Tiroler Gerstensuppe	Buchweizensuppe mit Gemüse
<i>Allergene</i>	A, C, G, L, M	A, G	A, C, L, M	A, L, M	A, G, L, M
MENÜ 1	Gebackener Leberkäse mit Petersilienerdäpfel, dazu Salat	Gebratenes Schweinsschnitzel mit Paradeis-Kapern-Olivensauce, Reis und Salat	Znaimer Rindsbraten mit Teigwaren	Geselhtes mit Erbsenpüree, dazu Roggenbrot	Kümmelbraten mit Krautsalat und Knödel
<i>Allergene</i>	A, C, G	A, L, M	A, C, L, M	A, G, M	A, C, O
MENÜ 2	Kaspressknödel auf Saisonsalat mit Balsamicodressing	Gemüsestrudel mit Dillrahmsauce, dazu Salat	Bärlauch-Risotto mit Pilzen, dazu Salat	Eiernudeln mit Asiagemüse und Salat	Topfen-Nougatknödel auf Erdbeerragout
<i>Allergene</i>	A, C, G, O	A, C, G	C, G, L, M	A, C, F, L, M, N, O	A, C, G, H
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gegrillter Fischsteller mit Gemüsereis, fruchtige Currysauce und Kirschtomaten				
<i>Allergene</i>	A, D, G, L				
NACHSPEISE	Balisto oder Obst	Mohn-Butterstreusel-Kuchen oder Obst	Fru-Fru oder Obst	Panna Cotta oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, F, G, H	A, C, G	G	G	

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