

WOCHENMENÜPLAN

16.03.2026 - 20.03.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Tiroler Knödel	Karottencremesuppe	Rindsuppe mit Leberreis	Vegane Bohnensuppe	Klare Lauchsuppe
<i>Allergene</i>	A, C, G, L, M	A, G, L, M 	A, L, M	L, M  	L, M  
MENÜ 1	Bratwurstschnecke mit Pommes frites und Zwiebelsenf, dazu Salat	Majoranfleisch (vom Rind) mit Semmelknödel	Spaghetti Bolognese mit Parmesan, dazu Salat	Halbes Grillhuhn mit Reis, dazu Salat	Glacierte Schweinsleber mit Petersilerdäpfel und Salat
<i>Allergene</i>	M	A, C, L, M	A, C, G		A
MENÜ 2	Kräutergnocchi mit mediterranem Gemüse, dazu Salat	Orientalisches Linsenragout mit Falafelbällchen, dazu Salat	Cannelloni mit Ricotta und Spinat gefüllt, dazu Rucola-Oberssauce und Salat	Vegetarische Laibchen auf Grillgemüse	Mohn-Topfenschmarren mit Zwetschenröster
<i>Allergene</i>	A  	A, E, F  	A, C, G, L, M 	A, C, G, L 	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gebratener Wels auf Wurzelgemüse, dazu Erdäpfel				
<i>Allergene</i>	A, D, L				
NACHSPEISE	Tortenecken oder Obst	Schokokuchen oder Obst	Actimel oder Obst	Plunder oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, F, G, H	A, C, G	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