

WOCHENMENÜPLAN

06.04.2026 - 12.04.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE <i>Allergene</i>	Wir wünschen ein frohes Osterfest! 	Bärlauchsuppe A, G	Rindsuppe mit Butternockerl A, C, G, L, M	Knoblauchcremesuppe mit Croûtons A, G	Kürbis-Paprikacremesuppe A, G, L, M
MENÜ 1 <i>Allergene</i>		Selchfleischknödel mit Sauerkraut und Bratensaft A, C, G, L, M	Pfefferrahmgeschnetzeltes (vom Rind) mit Serviettenknödel A, C, G, L, M	Schweizer Wurstsalat, dazu Gebäck C, G, L, M, O	Gebackener Seefisch mit Erdäpfelsalat A, D, O
MENÜ 2 <i>Allergene</i>		Gebackene vegane Schnitzel mit Reis, dazu Salat A, F	Chili sin Carne mit frischem Paprika, dazu Gebäck A, F, L, M	Rote Rüben-Gnocchi mit Bärlauchsauce, dazu Salat A, G, H	Buchtein mit Vanillesauce A, C, G
MENÜ 3 <i>Allergene</i>		Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck			
WOCHENANGEBOT <i>Allergene</i>		Spaghetti mit Garnelen, Bärlauch und Paradeiser, dazu Salat A, B			
NACHSPEISE <i>Allergene</i>		Müsliriegel oder Obst A, E, G, H	Obstgarten oder Obst G	Marmorguglhupf oder Obst A, C, F, G	Obst

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