








WOCHENMENÜPLAN

11.05.2026 - 13.05.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Eibly und Karotten	Spargelcremesuppe	Rindsuppe mit Kaspressknödel	<i>Wir wünschen Ihnen einen schönen Feiertag!</i>	<i>Wir wünschen Ihnen einen erholsamen Fenstertag!</i>
Allergene	A, L, M  	A, G, L, M 	A, C, G, L, M		
MENÜ 1	Selchfleischfleckerl mit Salat	Gyros vom Huhn mit Tzatziki und Reis, dazu Fladenbrot	Rindsgulasch mit Nockerl		
Allergene	A, C	A, G, N, O	A, C, G, L, M		
MENÜ 2	Vegane Bio-Gnocchi mit Pilzragout und frischen Kräutern, dazu Salat	Gemüselasagne auf Bärlauchsauce, dazu Salat	Karotten-Haferflocken-Laibchen auf Kürbiskraut, dazu Salat		
Allergene	A  	A, C, G 	A, C, G 		
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Zanderfilet auf Spargelrisotto und Ruccolapesto, dazu Salat				
Allergene	A, C, D, G				
NACHSPEISE	Nussini oder Obst	Joghurt oder Obst	Schokokuchen oder Obst		
Allergene	A, F, G, H	G	A, C, 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