

# WOCHENMENÜPLAN

15.06.2026 - 19.06.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>SUPPE</b>	Knoblauchcremesuppe mit Croûtons	Rindsuppe mit Grießnockerl	Vegane Paradeiscremesuppe	Klare Hühnersuppe mit Nudeln	Klare Gemüsesuppe mit Zartweizen
<i>Allergene</i>	A, G	A, C, L, M	A	A, L, M	A, L, M
<b>MENÜ 1</b>	Gnocchi all'arrabbiata, dazu Salat	Überbackene Schinkenfleckerl, dazu Gurken-Rahmsalat	Schweinsbraten-Carpaccio fein garniert, dazu Roggenbrot	Gebackener Seelachs mit Sauce Tartare und Erdäpfelsalat	Rindsroulade mit Teigwaren
<i>Allergene</i>	A, C, G	A, C, G	A, G, M, O	A, C, D, G, M	A, C, G, M
<b>MENÜ 2</b>	Grillkäse auf sommerlichem Salat, Radieschen-Vinaigrette und Gebäck	Karotten-Ingwer-Risotto, dazu Salat	Gemüsegröstl mit Salat	Schweizer Käsespätzle mit Röstzwiebel, dazu Salat	Reisauflauf mit Apfelkompott
<i>Allergene</i>	A, C, F, G, L, M	C, F, G, L, M,		A, C, G	C, G
<b>MENÜ 3</b>	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
<b>WOCHENANGEBOT</b>	Karreesteak in Pfeffersauce mit Bio-Gemüse und Reis				
<i>Allergene</i>	A, G, L, M				
<b>NACHSPEISE</b>	Berliner mit Aprikosenfülle oder Obst	Apfelstrudel oder Obst	Obstgarten oder Obst	Rhabarberkuchen oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, C, G	A, 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 Eiererzeugnisse
- 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