

WOCHENMENÜPLAN

22.06.2026 - 26.06.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE <i>Allergene</i>	Klare Gemüsesuppe mit Dinkelnockerl A, C, G, L, M	Die Werxkuchl ist am 23.06.2026 aufgrund einer Veranstaltung ganztägig geschlossen!	Vegane Selleriecremesuppe A, L, M	Zwiebelsuppe mit Croûtons A, G, L, M	Klare Suppe mit Karottenjulienne L, M
MENÜ 1 <i>Allergene</i>	Gebratener Leberkäse mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel, dazu Salat A, G		Kalbspörkölt (Ungarisches Kalbsrahmgulasch) mit Spätzle, dazu Salat A, C, G	Halbes Grillhuhn mit Reis, dazu Salat	Haschee-Hörnchen mit Salat A, C
MENÜ 2 <i>Allergene</i>	Mozzarella Caprese mit Pesto, dazu Ciabatta A, C, G, H, O		Spaghetti aglio e olio, dazu Salat A	Spinatstrudel mit Schafkäse, dazu Sauerrahmdip und Salat A, C, G, M, N	Vegane Mohnnudeln mit Kompott A
MENÜ 3 <i>Allergene</i>	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck		Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck		
WOCHENANGEBOT <i>Allergene</i>	Gebackenes Cordon bleu vom Schwein, dazu Reis und Salat A, C, G		Gebackenes Cordon bleu vom Schwein, dazu Reis und Salat A, C, G		
NACHSPEISE <i>Allergene</i>	Cookies oder Obst A, C, F, G		pudding oder Obst G	Nussstrudel oder Obst A, C, G, H	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

