

WOCHENMENÜPLAN

20.07.2026 - 24.07.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Karfiol	Cremige Lauchsuppe mit Croutons	Vegane Linsensuppe	Rindsuppe mit Grießnockerl	Gulaschsuppe
<i>Allergene</i>	L, M  	A, G 	A, F, L, M  	A, C, L, M	A, L, M
MENÜ 1	Gekochter Selchschofp mit Sauerkraut und Semmelknödel	Griechische "Moussaka", dazu Salat	Gekochter Tafelspitz mit Schnittlauchsauce und Erdäpfel	Spaghetti mit Garnelen, Blattspinat und Cherryparadeiser, dazu Salat	Grenadiermarsch mit Salat
<i>Allergene</i>	A, C, L, M	A, G	A, C, G, L, M, O	A, B	A, C, L, M
MENÜ 2	Veganes Pilz-Risotto mit frischen Kräutern, dazu Salat	Rosmarinerdäpfel mit Landfrischkäse, Rucola und Salsa-Dip	Vegane Krautfleckerl mit Salat	Gemüseschmarrn mit Schnittlauch-Topfen-Creme, dazu Salat	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce
<i>Allergene</i>	L, M  	C, G, H 	A  	A, C, G 	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gebackene Hühnerfiletstreifen mit Kürbiskernpanade auf Sommersalat mit Kernöldressing, dazu Ciabatta				
<i>Allergene</i>	A, G, O				
NACHSPEISE	Schokoriegel oder Obst	Plunder oder Obst	Joghurt oder Obst	Schokokuchen oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, G, H, F	A, C, 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 - Glutenthaltiges 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