

WOCHENMENÜPLAN

17.08.2026 - 21.08.2026



	MONTAG	DIENTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Kräuternockerl	Klare Lauchsuppe	Alt Wiener Erdäpfelsuppe mit Speck	Rindsuppe mit Frittaten	Kürbiscremesuppe
<i>Allergene</i>	A, C, G, L, M 	L, M 	A, L, M vegan möglich 	A, C, G, L, M	A, G, L, M 
MENÜ 1	Gebratene Augsburger mit Dillrahmfisolen, dazu Landbrot	Gebratenes Surkarree mit Reis, dazu Salat	Spaghetti Bolognese mit Parmesan, dazu Salat	Putengeschnetztes "Süss-Sauer" mit Jasminreis	Ofenkartoffel mit Rahm, Speck und Jungzwiebel auf buntem Salat
<i>Allergene</i>	A, G	A, L, M	A, C, G, L, M	A, F	G, O
MENÜ 2	Gebackener Emmentaler mit Sauce Remoulade dazu Petersilienerdäpfel und Salat	Veganer Couscous-Salat mit Zucchini und Rotkraut, dazu Gebäck	Bio-Gnocchi mit Kürbis-Ragout, dazu Salat	Vegetarische Tortilla-Lasagne mit Avocado-Creme, dazu Salat	Grießauflauf mit Beerenragout
<i>Allergene</i>	A, G 	A, H, O 	A 	A, F, G, L, M 	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Zwiebelrostbraten mit Fächergurkerl, dazu Braterdäpfel				
<i>Allergene</i>	A, G, L, M				
NACHSPEISE	Balisto oder Obst	Veganer Apfel-Streuselkuchen oder Obst	Fru-Fru oder Obst	Marmorguglhupf oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, F, G, H	A 	G	A, C, F, 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