

WOCHENMENÜPLAN

24.08.2026 - 28.08.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Grießsuppe mit Ei	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles	Rindsuppe mit Bröselknödel	Vegane Karottencremesuppe	Paprizierte Krautsuppe mit Erdäpfel und Speck
<i>Allergene</i>	A, C, L, M	A, C, L, M	A, C, G, L, M	A 	
MENÜ 1	Wurstknödel mit Tellerlinsen	Blunzenstrudel mit Knoblauchrahm, dazu Salat	Bunter Nudelsalat mit Schinken und Paprikastreifen, dazu Baguette	Matrosenfleisch (vom Rind) mit Spätzle	Haschee-Hörnchen mit Salat
<i>Allergene</i>	A, C, L, M, O	A, C, G, O	A, C, G, M	A, C, L, M	A, C
MENÜ 2	Eiernudeln mit Asiagemüse und Salat	Gemüselaibchen auf Ratatouile und Salat	Eierschwammerlsauce mit Serviettenknödel und Salat	Vegane Bio Gnocchi mit Basilikumpesto, dazu Salat	Powidltscherl mit Butterbrösel und Kompott
<i>Allergene</i>	A, C, F, L, M, N, O 	A, C, G 	A, C, G 	A, H  	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gebratene Hühnerroulade mit Champignonfülle, Rosmarinjus und Gemüsereis				
<i>Allergene</i>	A, G, L				
NACHSPEISE	Tortenecken oder Obst	Kirsch-Sandkuchen oder Obst	Joghurt oder Obst	Eisstanitzel oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, F, G, H	A, C, G, H	G	A, F, G, H	

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