

WOCHENMENÜPLAN

31.08.2026 - 04.09.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Grießnockerl	Karfiolcremesuppe	Rindsuppe mit Erdäpfelstrudel	Vegane Grießsuppe mit Kräuter	Vegane Apfel-Karottensuppe
<i>Allergene</i>	A, C, L, M	A, G	A, L, M	A, L, M	A
MENÜ 1	Putenschnitzel in Limetten-Sauce, dazu Rosmarinerdäpfel	Pikanter Wurstsalat mit Ei und Tomaten, dazu Semmel	Gekochtes Rindfleisch mit Rahmkarotten und Erdäpfel	Halbes Grillhuhn mit Reis, dazu Salat	Tiroler Gröstl mit Salat
<i>Allergene</i>	A, G	C, L, M, O	G, L, M		A, C, L, M
MENÜ 2	Cremiges Gemüserisotto mit Parmesan, dazu Salat	Zucchini-Puffer mit Leinsamen auf Sommersalat und Kräuterjoghurt	Eiernockerl mit Schnittlauch und Salat	Veganer Bohnen-Gemüseintopf mit Hummusbällchen und Salat	Vegane Nussnudeln mit Kompott
<i>Allergene</i>	C, G, L, M	A, C, G	A, C, G	L, M	A, H
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gebratenes Lachsfilet auf Safransauce, dazu Bandnudeln				
<i>Allergene</i>	A, C, D, G, L, M				
NACHSPEISE	Schokoriegel oder Obst	Milchreis oder Obst	Plunder oder Obst	Mandel-Bienenstichschnitte oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, G, H, F	A, C, F, G	A, C, G, H	A, C, 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