

WOCHENMENÜPLAN

07.09.2026 - 11.09.2026



	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Vegane Haferflockensuppe	Krensuppe mit Gemüse	Rindsuppe mit Biskuitschöberl	Vegane Minestrone	Alt Wiener Suppentopf
Allergene	A, L  	G, L, O 	A, C, L, M	A, L  	A, L, M
MENÜ 1	Cevapcici mit Ajvar und Pommes frites, dazu Salat	Naturschnitzel (vom Schwein) mit Naturreis, dazu Salat	Hühnergeschnetzeltes in Champignonsauce und Serviettenknödel	Rindsgulasch mit Nockerl	Spaghetti mit Thunfisch-Oberssauce und Paradeisern dazu Salat
Allergene	C, L, M, O	A, L, M, O	A, G	A, C, G, L, M	A, D, G
MENÜ 2	Vegane Vollkorn-Nudeln mit Gemüse-Sojasugo, dazu Salat	Maultaschen mit Gemüsefüllung in Salbeibutter, dazu Salat	Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare, dazu Salat	Vegane Bauernpfanne mit Salat (Erdäpfelnudeln mit Linsen, Gemüse und Zwiebeln)	Topfen-Haferflockenschmarren mit Heidelbeeren
Allergene	A, F, L  	A, C, G, L, M 	A, C, G, M 	A, C, L, M, X  	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Caesar Salad mit gegrillter Hühnerbrust, Parmesan, Croûtons und Senfdressing				
Allergene	A, C, D, G, M				
NACHSPEISE	Mannerschnitten oder Obst	Zwetschkenkuchen oder Obst	Grießpuding oder Obst	Muffin oder Obst	Obst
Allergene	A, F, G, H  	A, C, G	A, C, 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 - 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