

WOCHENMENÜPLAN

28.09.2026 - 02.10.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Klare Gemüsesuppe mit Ebly	Rindsuppe mit Grießnockerl	Vegane Petersiliencremesuppe	Klare Hühnersuppe mit Sternchen	Französische Zwiebelsuppe
<i>Allergene</i>	A, L, M  	A, C, L, M	A  	A, L, M	A, G, L, M 
MENÜ 1	Gebratener Pferde-Leberkäse mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel, dazu Salat	Blunzengröstel mit Kren, dazu Krautsalat	Pikantes Reisfleisch, dazu Salat	Rindsroulade mit Teigwaren	Gebackener Seefisch mit Sauce Tartare, dazu Erdäpfelsalat
<i>Allergene</i>	A, C, F, G, L, M	A, O	A, C, G, L, M	A, C, G, M	A, C, D, G, M
MENÜ 2	Gebratener Tofu auf Wok-Gemüse, dazu Salat	Gemüse-Auflauf mit Kräutersauce, dazu Salat	Vegane Kürbisfleckerln mit Äpfel und Estragon, dazu Salat	Falafelbällchen mit Curry-Mango-Dip, dazu Basmatireis und Salat	Apfelstrudel mit Vanillesauce und Schlagobers
<i>Allergene</i>	A, F, N  	A, C, F, G 	A  	A, G, M, N, O 	A, G, H 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Grillkarree mit BBQ-Bohnen, dazu Pommes frites				
<i>Allergene</i>	A, L, O				
NACHSPEISE	Tortenecken oder Obst	Himbeer-Plunder oder Obst	Pudding oder Obst	Hausgemachter Zimt-zuckerkuchen oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, F, G, H	A, C, G	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