

WOCHENMENÜPLAN

05.10.2026 - 09.10.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Rahmsuppe mit Kümmel	Klare Suppe mit Julienne-Gemüse	Rindsuppe mit Leberknödel	Broccolicremesuppe	Pilzcremesuppe
<i>Allergene</i>	A, G	L, M  	A, C, L, M	A, L, M  	A, G
MENÜ 1	Tellerlinsen mit Speck und Semmelknödel	Znaimer Rindsragout mit Schupfnudel	Jägerhörnchen mit Champignons, Zwiebel und Speck, dazu Salat	Gyros vom Huhn mit Reis und Tzatziki, dazu Salat	Saumaise mit Erdäpfelschmarrn & Sauerkraut
<i>Allergene</i>	A, C, L, M, O	A, C, G, L, M	A, C	G, O	A
MENÜ 2	Gnocchi mit Kürbis-Dill-Ragout, dazu Salat	Gerösteter Karfiol auf Petersilien-Risotto, dazu Salat	Gefüllte Zucchini mit Couscous, dazu Salat	Gemüsebeuschel mit Erdäpfeln	Bio-Topfenknödeln mit Nuss-Butterbröseln
<i>Allergene</i>	A, G 	A, L, M  	A, G 	A, L, M, O  	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gebratener Wels auf Kren-Wurzelgemüse, dazu Petersilienerdäpfel				
<i>Allergene</i>	A, D, L, M, O				
NACHSPEISE	Balisto oder Obst	Zwetschkenkuchen oder Obst	Obstgarten oder Obst	Bananenschnitte 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