

WOCHENMENÜPLAN

12.10.2026 - 16.10.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Selleriecremesuppe	Rindsuppe mit Butternockerl	Klare Suppe mit Rollgerste und Gemüse	Kürbiscremesuppe	Gulaschsuppe (vegane Alternativsuppe)
<i>Allergene</i>	A, G, L	A, C, G, L, M	A, L, M	A, G, L, M	A, L, M
MENÜ 1	Berner Würstel mit Pommes frites und Zwiebelsenf, dazu Salat	Gedünstetes Zwiebelrindschnitzel mit Teigwaren	Pikantes Krautfleisch mit Sauerrahm und Wachauer	Acht Schätze vom Huhn mit Basmatireis	Gebackene Champignons mit Sauce Remoulade und Salat
<i>Allergene</i>	G, M	A, C, F, L, M	A, G, L, M	A, F	A, C, D, G, M
MENÜ 2	Rote Rüben-Gnocchi mit Krensaucen und frischen Kräutern, dazu Salat	Spinatstrudel mit Schafkäse, dazu Sauerrahmdip und Salat	Gemüsegröstl mit Pilzen, dazu Salat	Karotten-Haferflocken-Laibchen auf fruchtiger Paradeissauce, dazu Salat	Kokosmilch-Couscous mit karamelierten Nüssen, Datteln und Granatapfelkernen
<i>Allergene</i>	A, C, G, L, M, O 	A, C, G, M, N 	 	A, C, G 	A, E, H, N, O 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Hirschragout mit Preiselbeeren und Serviettenknödel				
<i>Allergene</i>	A, C, G, L, M				
NACHSPEISE	Nussini oder Obst	Schokoschnitte oder Obst	Fru-Fru oder Obst	Biskuitroulade 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 Eiererzeugnisse
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 Lupinerzeugnisse
R - Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
X - Alkohol