

WOCHENMENÜPLAN

19.10.2026 - 23.10.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Rindsuppe mit Grießnockerl	Gemüsesuppe	Rindsuppe mit Tiroler Knödel	Lauchcremesuppe	Erbsensuppe mit Würstchen
<i>Allergene</i>	A, C, L, M	A, L, M  	A, C, L, M	A, G, L, M 	A, L, M
MENÜ 1	Chili con Carne, dazu Tortillachips	Köttbullar in Senfsauce, dazu Erdäpfel und Preiselbeeren	Überbackene Schinkenfleckerl, dazu Salat	Putenschnitzel mit Käsesauce, dazu Nockerln	Geröstete Schweinsleber mit Reis, dazu Salat
<i>Allergene</i>	A, L, M	A, C, G, M	A, C, G	A, C, G	A, L, M
MENÜ 2	Spinatplätzchen auf Kräuterrahmsauce, mit Erdäpfeln und Salat	Krautfleckerln mit Salat	Reisbällchen auf mediterranem Paprikagemüse, dazu Salat	Geröstete Knödel mit Ei und frischem Schnittlauch, dazu Salat	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster
<i>Allergene</i>	A, C, G 	A  	A, C, G 	A, C 	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHEANGEBOT	Backhendlsalat mit Kürbiskernöl und Braterdäpfeln				
<i>Allergene</i>	A, M, O				
NACHSPEISE	Milchreis gemischt oder Obst	Kirschschnitte oder Obst	Brandteigkrapfen oder Obst	Sacherschnitte oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, C, F, G	A, C, G, H	A, C, G	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