

TLP:GREEN



WOCHENMENÜPLAN

02.11.2026 - 06.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Grünkohlsuppe mit Erdäpfel	Klare Suppe mit Gemüsenockerl	Hühner-Kokos-Curry-Suppe	Rindsuppe mit Profiteroles	Klare Lauchsuppe
Allergene	A  	A, C, G, L, M 	A, L, M, O	A, C, L, M	L, M  
MENÜ 1	Grammelknödel mit Sauerkraut	Hühnerragout mit Champignons, dazu Reis und Salat	Gedünsteter Rindsbraten mit Babykarotten und Kroketten	Grenadiermarsch mit Salat	Gebackener Seefisch mit Sauce Tartare, dazu Erdäpfelsalat
Allergene	A, C, G, L, M	A, G	A, C, L, M	A, C, L, M	A, C, D, G, M
MENÜ 2	Mini-Frühlingsrollen auf asiatischem Gemüse mit pikantem Dip	Eiernockerl mit Salat	Krautfleckerl mit Salat	Spinat-Käseknödel auf Mascarpone Sauce, dazu Salat	Topfenstrudel mit Vanillesauce
Allergene	A, F, N  	A, C, G 	A  	A, C, G 	A, C, G 
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Piccata Milanese vom Schwein, dazu Spaghetti mit Paradeissauce und Salat				
Allergene	A, C, G				
NACHSPEISE	Cookies oder Obst	Nussschnitte oder Obst	Actimel oder Obst	Cremeschnitte oder Obst	Obst
Allergene	A, C, F, G	A, C, G, H	G	A, C, F, 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