

WOCHENMENÜPLAN

09.11.2026 - 13.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Französische Zwiebelsuppe	Alt Wiener Erdäpfelsuppe	Klare Suppe mit Teigwaren	Rindsuppe mit Leberknödel	Brottsuppe mit frischen Kräutern
<i>Allergene</i>	A, G, L, M 	A, L, M	A, L, M  	A, C, L, M	A  
MENÜ 1	Cannelloni Carne mit Käsesauce, dazu Salat	Kräuterrahmschnitzel (vom Schwein) mit Spätzle und Salat	Gebratene Gänsekeule mit Erdäpfelknödel und Rotkraut	Gefüllte Paprika mit Paradeissauce und Reis	Nudelaufbau mit Thunfisch & Salat
<i>Allergene</i>	A, C, G, L	A, C, G, L, M	A, L, O	A, C, M	A, C, D, G
MENÜ 2	Edamame-Avocado-Laibchen mit Erdäpfel und Kräuterjoghurt, dazu Salat	Gemüse-Eblypfanne mit Salat	Falafelbällchen auf Kichererbsen-Curry	Kürbis-Erdäpfelstrudel mit Kernöl-Topfendip, dazu Salat	Mohnnudeln mit Röster
<i>Allergene</i>	A, C, F, G, L, M 	A, L, O  	A, O  	A, C, G 	A  
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
<i>Allergene</i>					
WOCHENANGEBOT	Gebratene Hühnerbrust mit Paradeiser und Mozzarella überbacken, dazu Gnocchi				
<i>Allergene</i>	A, G				
NACHSPEISE	Obstkuchen oder Obst	Mohnkuchen mit Birnen oder Obst	Krapfen oder Obst	Malakoffschnitte oder Obst	Obst
<i>Allergene</i>	A, C, G	A, C, G, H	A, C, G	A, C, E, G, H, N	

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