TLP:GREEN

WERXKUCHL
ZUM ALTEN WASSERTURM

WOCHENMENÜPLAN

16.11.2026 - 20.11.2026

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
SUPPE	Spinatcremesuppe	Karotten-Apfelsuppe	Klare Gemüsesuppe mit Nockerl	Rindsuppe mit Biskuitschöberl	Knoblauchcremesuppe mit Croûtons
Allergene	A, G, L, M	A	A, C, G, L, M	A, C, L, M	A, G
MENÜ 1	Gebratene Augsburger mit Dillrahmfisolen, dazu Landbrot	Gebackenes Putenschnitzel mit Reis, dazu Gurkensalat	Italienische Pasta mit Salami, Paradeiser und Oliven, dazu Salat	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree und Salat	Pochiertes Fischfilet auf Wurzelgemüse, dazu Salzerdäpfel
Allergene	A, G, O	A, C	A, C, G, L	A, C, G, L, M	A, D, L
MENÜ 2	Kürbiskern-Rösti auf buntem Salat mit Knoblauchdip	Kichererbsen-Erdäpfelpfanne, dazu Salat	Haferflocken-Laibchen auf Linsen-Rübengemüse, dazu Salat	Paradeisrisotto mit Blauschimmelkäse, dazu Salat	Reisauflauf mit Apfel-Birnenmus
Allergene	G, M, O		A, C, G	G, L, M	C, G
MENÜ 3	Entnahme vom Salatbuffet mit Gebäck				
Allergene					
WOCHENANGEBOT	Zwiebelrostbraten mit Fächergurkerl, dazu Braterdäpfel				
Allergene	A, G, L, M				
NACHSPEISE	Protein Topfencreme oder Obst	Ananasstreuselkuchen oder Obst	Plunder oder Obst	Polsterzipf oder Obst	Obst
Allergene	G	A, C, G, H	A, C, G, H	A, C	

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