

17. Woche vom 20.4.2026 - 26.4.2026

Datum	Menü 1	Menü 2
Montag 20.04.2026	Haferflockensuppe	Haferflockensuppe
	Reisfleisch mit	Spinatpalatschinken mit
	Jägersalat	Käsesauce und Salat
	Fruchtcreme	Fruchtcreme
Dienstag 21.04.2026	Eintropfsuppe	Eintropfsuppe
	Gekochtes Rindfleisch vom BIO Rind	Gekochter Spargel mit
	Semmelkren	Petersilerdäpfel mit sc.Hollandaise
	Pudding	Pudding
Mittwoch 22.04.2026	Cremesuppe	Cremesuppe
	Cevapcici mit Braterdäpfel und Salat	Reisauflauf mit gemischten Kompott
	Obst	Obst
Donnerstag 23.04.2026	Riebelisuppe	Riebelisuppe
	Putengeschnetzeltes mit	TofuPiccata mit Tommatensauce und Petersilerdäpfel
	Erbsenreis	Mehlspeise
	Mehlspeise	
Freitag 24.04.2026	Erdäpfelsuppe	Erdäpfelsuppe
	Germknödel mit	Gebackener Fisch mit
	Vanillesauce	Erdäpfelsalat
	Obst	- Obst
Samstag 25.04.2026	Nudelsuppe	
	Blunzengröstel mit	
	Sauerkraut Fruchtjoghurt	
Sonntag 26.04.2026	Cremesuppe	
	Wildragout mit Kroketten und Preiselbeerbirne	
	Mehlspeise	

Guten Appetit wünschen

diätetisch geschulte Köchin

Joanna Aruberger

Küchenleiter/diätetisch geschulter Koch

Stefan Apfelthaler

geriatrisch geschulter Koch

Johann Plattner

In unserer Küche werden Milch (außer H-Milch), Grieß und Eier, sowie Rindfleisch - wenn vermerkt - aus rein biologischer Landwirtschaft verarbeitet und durch die jährliche Kontrolle der Austria Bio Garantie überprüft!
Die Bio-Qualität unserer verarbeiteten Lebensmittel wie auch die nachhaltige Betriebsführung wird durch das "Österreichische Umweltzertifikat" garantiert.

Änderungen an der Speisenauswahl vorbehalten!



Unsere Cafeteria ist täglich Montag - Freitag von 12.00 bis 17.00 Uhr geöffnet.

Samstag, Sonntag und Feiertag von 13.00 bis 17.00 Uhr

Mittagsmenü für Gäste Montag - Freitag in der Zeit von 12.00 bis 13.00 Uhr

Menüpreis 9,60 €

Voranmeldung in der Küche unter 0676/858737701



Wir verwöhnen Sie mit täglich frischen Mehlspeisen aus der hauseigenen Konditorei,

auch gerne zum Mitnehmen und zur Sommerzeit mit einer Vielfalt an Eissorten.