

Wochenmenüplan

12.10.2026 bis 16.10.2026

Mittagszeit 12:00 – 13:00 Uhr



Datum	Menü 1	Menü 2
Montag	Backerbsensuppe (A, C, G, L) Rindsgulasch vom Biorind (A, C, L, 1, 4) Semmel (A, G) Obst	Backerbsensuppe (A, C, G, L) Tortellini (A, C, G, 1) mit Kräutersauce (A, G, 1, 5) Eisbergsalat (4) Obst
Dienstag	Broccolicremesuppe (A, G, 1) Faschierter Braten (A, C, G, M, 4) Erdäpfelpüree (G, O) Roter Rübensalat Fruchtjoghurt (G)	Broccolicremesuppe (A, G, 1) Topfenaufguss (A, C, G) Gemischtes Kompott Fruchtjoghurt (G)
Mittwoch	Panadelsuppe (A, C, G, L) Putenschnitzel Pariser Art (A, C, 1) Erdäpfelsalat (4) Schokopudding (A, C, G, Z, 1, 4, 5)	Panadelsuppe (A, C, G, L) Erdäpfelkürbispuffer (C) Gemischter Salat (L, Z, 4) Schokopudding (A, C, G, Z, 1, 4, 5)
Donnerstag	Käsecremesuppe (A, G, O, 1) Jägerschnitzel (G) Teigwaren (A, C, 1) Fisolensalat (4) Fruchtcreme (G)	Käsecremesuppe (A, G, O, 1) Spinatstrudel (C, G) Joghurtsauce (G) Fruchtcreme (G)
Freitag	Maiscremesuppe (A, G, 1) Gebratenes Seelachsfilet (A, D) Petersilerdäpfel Pfirsichkompott	Maiscremesuppe (A, G, 1) Palatschinken (A, C, G, 1, 5) Gemischtes Kompott Pfirsichkompott



Änderungen vorbehalten!

Menüpreis 9,60 €

Voranmeldung unter 0676 858 737 701

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!

Allergenkennzeichnung:

A = Gluten haltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fische; E = Erdnüsse; F = Soja; G = Milch; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen; O = Schwefeldioxid und Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere; 0-9 = Nahrungsergänzungsmittel

Guten Appetit wünschen

die diätisch geschulte Köchin

der Küchenleiter/diätisch
geschulte Koch

der geriatrisch geschulte Koch

Joanna Aruberger

Stefan Apfelthaler

Johann Plattner