

Wochenmenüplan

19.10.2026 bis 23.10.2026

Mittagszeit 12:00 – 13:00 Uhr



Datum	Menü 1	Menü 2
Montag	Grießsuppe (A, C) Znaimer Rindsragout vom Biorind (A, G, M, 1) Spiralen (A, C) Gemischtes Kompott	Grießsuppe (A, C) Fruchtknödel (A, C, 1) Fruchtspiegel Gemischtes Kompott
Dienstag	Buchstabensuppe (A, C, L, 1) Naturschnitzel (A, G, 1) Petersilerdäpfel und Buttergemüse (G) Topfencreme (G)	Buchstabensuppe (A, C, L, 1) Kaspressknödel (A, C, G) Gemischter Salat (L, Z, 4) Topfencreme (G)
Mittwoch	Karottencremesuppe (A, G, 1, 4) Gebackene Hühnerkeule (A, C, G, 1) Erdäpfel Gurkensalat (4) süßer Riegel	Karottencremesuppe (A, G, 1, 4) Käsenockerl (L) Grüner Salat (4) süßer Riegel
Donnerstag	Biskuitschöberlsuppe (L) Fleischknödel (A) Sauerkraut Pudding Panna Cotta (G)	Biskuitschöberlsuppe (L) Gebackener Karfiol (A, C, G, 1) Sauce Tartare (C, G, M, 4) und Erdäpfelsalat (4) Pudding Panna Cotta (G)
Freitag	Hühnereinmachsuppe (A, C, G, L, 1, 3) Gebackener Fisch (A, C, D, G, 1) Erdäpfelsalat (4) Obst	Hühnereinmachsuppe (A, C, G, L, 1, 3) Mohnnudeln (A, C, G) Apfelmus Obst



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