

Wochenmenüplan

26.10.2026 bis 30.10.2026

Mittagszeit 12:00 – 13:00 Uhr



Datum	Menü 1	Menü 2
Montag	Haferflockensuppe (A, C, L) Geflügelroulade mit Reis Buttergemüse (G) Topfencreme (G)	
Dienstag	Eintropfsuppe (A, C, L, 1) Gekochtes Rindfleisch vom Biorind (L) Eingemachter Kohl (A, G, 1, 4) und Rösterdäpfel (A) Vanillepudding (G, Z)	Eintropfsuppe (A, C, L, 1) Erdäpfelpuffer (C) Bummerlsalat (N, 4) und Joghurtsauce (G) Vanillepudding (G, Z)
Mittwoch	Bärlauchcremesuppe Augsburger mit Erdäpfelpüree (G, O) Roter Rübensalat Gemischtes Kompott	Karottencremesuppe (A, G, 1, 4) Topfenknödel Erdbeersauce Gemischtes Kompott
Donnerstag	Riebelisuppe (A, L) Majoran Fleisch (A, 1) Spiralen (A, C) Mehlspeise (A, C, F, G, H, O, 1, X, 4, 5)	Riebelisuppe (A, L) Gemüsekartoffelgröstl (A, C, G) Blattsalat Mix (4) Mehlspeise (A, C, F, G, H, O, 1, X, 4, 5)
Freitag	Gemüsesuppe (A, 1) Topfenstrudel (A, B, C, D, G, H, N, 1) Vanillesauce (G) Obst	Gemüsesuppe (A, 1) Gebacken Fisch (A, C, D, G, 1) Erdäpfelsalat (4) 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

