



# Menüplan KW 37: 08.09.-12.09.2025

## Firmen mit Dessert

„Essen ist eine Kunst, die jeder beherrscht.“

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frischkäse ✓  
Kalt ✓  
Huhn: (Brust), Geschnetzeltes ✓  
Käse: 70% ✓

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓  
Vollkorn: Bodenhaltung ✓  
Rind ✓  
Schwein ✓  
Flüssigsai: Bodenhaltung ✓  
Frischeier: Bodenhaltung, Kln. ✓  
Frische Konsummilch ✓  
Halbbare Konsummilch ✓  
Schlagobers ✓  
Sauerrahm ✓  
Topfen ✓  
Joghurt ✓  
Fruchtjoghurt ✓  
Crème fraîche ✓

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

Huhn: EU (Huhn ganz) ✓  
Käse: EU, 30% ✓  
Huhn: EU (Brust), Ganze ✓  
Brüste ✓

### Montag

### Dienstag

### Mittwoch

### Donnerstag

### Freitag

M  
E  
N  
Ü  
1



Gemüsecremesuppe  
A/G/L

Picatta Milanese  
(Parmesanschnitzel)

Nudeln,  
Tomatensauce (H)

A/C/G/L/O Salat

Linzerschnitte  
A/H/C/G

Frittatensuppe  
A/C/G/L

Gegrilltes Hühner  
Geschnetzeltes in  
Currysauce  
Basmati

A/E/G/L/F/O/H

Salat

Mohn- Kuchen  
A/C/G/F

Nudelsuppe  
A/C/L

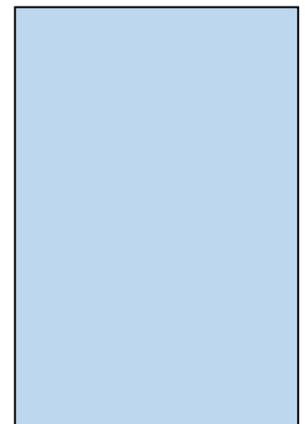
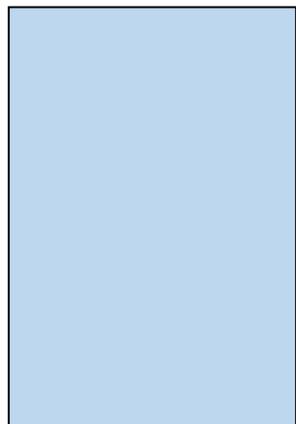
Faschierte Laibchen  
vom Rind  
Naturafterl, Püree

A/C/G/M/L/O

Salat

Preiselbeer-Zupfzopf  
A/C/G/O

M  
E  
N  
Ü  
2



Gemüsecremesuppe  
A/G/L

Glacierter Apfel-  
Kaiser Schmarren

Zwetschkenröster

A/C/G/O

Linzerschnitte  
A/H/C/G

Frittatensuppe  
A/C/G/L

Gemüse-Eintopf  
2 Scheiben  
Bauernbrot

A/G/L/O

Mohn Kuchen  
A/C/G/F

Nudelsuppe  
A/C/L

“Fischfilet al forno”  
mit Gemüse-Dip  
und gegrillten  
Erdäpfelspalten

D/F/G/H/L/O

Preiselbeer-Zupfzopf  
A/C/G/O

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch inkl. Lactose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefel, P Lupinen, R Weichtiere  
Es gibt noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.“ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt

✓ AMA Gütesiegel Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)  
Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)