



Menüplan KW 41: 06.10.- 10.10.2025

Firmen mit Dessert

Wenn die ersten Blätter fallen, Vogelstimmen sanft verhallen. Die Pracht der Blüten ist vorbei – dann sagt der Sommer leis` vorbei.



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

M
E
N
Ü
1

Muscherlsuppe
A/C/L

Dunkles
Schweinsragout mit
Karotten, Sellerie und
Erbsen
Butterreis

A/G/L

Obst-Fruchtschnitte

Haferflockensuppe
mit Bio-Hafer
A/L

Cordon bleu vom
Schwein
Petersilienkartoffel
Ketchup, Salat

A/C/G/L

Marmorkuchen
A/G/L/O/C

Frittatensuppe
A/C/G/L

Champignonschnitzel
vom heimischen
Schwein mit
Risibisi

Salat

A/G/L/O/M

Obst

Kartoffelsuppe
A/G/L/O

Spaghetti
Carbonara

Blattsalat

A/C/G/L/O

Vanillepudding mit
Himbeersauce G

M
E
N
Ü
2

Nudelsuppe
A/C/G/L

Riesen-Ofenkartoffel
Gegrillter
Zuckermaiskolben
Knoblauchdip

G

Obst-Fruchtschnitte
A/C/H/G/F

Haferflockensuppe
mit Bio-Hafer
A/L

Saftige
Apfel-Zimt-Spätzle
Kompott

A/C

Marmorkuchen
A/G/L/O/C

Frittatensuppe
A/C/G/L

„Herbstzauber
 Eintopf“ Bunter
Kürbis-Gemüsetopf
mit kleinem
Erdäpfelknödel

A/C/G/L/O

Obst

Kartoffelsuppe
A/G/L/O

Kartoffel-Maisbällchen
mit Frischkäse
Petersilienkartoffeln
Gurkendip
A/C/G/O/F
Salat

Vanillepudding mit
Himbeersauce G

A Glutenthaltiges 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
GUT ZU WISSEN! Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
Milch: Österreich 2x AT (geboren, verarbeitet)

feine Küche
KULTURER
MITTAGS- UND LATEX-PALETTE
by KULTURER