



Menüplan KW 4: 19.01.-23.01.2026

Firmen mit Dessert

Der Anfang ist gemacht, das Jahr liegt vor uns, mit neuer Kraft.

Montag

Reissuppe mit Gemüse L
Naturschnitzel (S) mit Esterhazy-Gemüsesauce
Spiralnuheln Salat A/C/L
Linzerschnitte A/C/G/H

M
E
N
Ü
1

Dienstag

Erbserncremesuppe A/G/L
Spaghetti Bolognese (Kärntner Pute & Gemüse)
Parmesan Blattsalat A/C/L
Obst der Saison

M
E
N
Ü
2

Mittwoch

Minestrone A/C/L/O
Gegrillte Hühnerstreifen in Rahmsauce mit Reis
Salat, A/L/G/O
Buntes Fruchtkompott

M
E
N
Ü
2

Donnerstag

Sternchensuppe A/C/L
Schweinsbraten Serviettenknödel Kümmerlsafterl, Sauerkraut
A/C/G/L/M/O
Marillen-Schokokuchen A/C/G/F/O

M
E
N
Ü
2

Freitag

Hirse-Gemüsesuppe aus Bio-Hirse L
Pariser Schnitzel vom Hühnerfilet Petersilienkartoffeln Salat A/C/G
Kaffeeroulade A/G/F/C

M
E
N
Ü
2

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch inkl. Lactose, H Schalenfrüchte, I 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 (gemolken, verarbeitet)

