



## Menüplan KW 4: 19.01.-23.01.2026

### Firmen mit Dessert

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



#### Montag

#### Dienstag

#### Mittwoch

#### Donnerstag

#### Freitag

M  
E  
N  
Ü  
1

Reissuppe mit Gemüse  
L

Naturschnitzel (S)  
mit Esterhazy-  
Gemüsesauce  
Spiralnudeln  
Salat A/C/L

Linzerschnitte  
A/C/G/H

Erbsencremesuppe  
A/G/L

Spaghetti  
Bolognese  
(Kärntner Pute &  
Gemüse)  
Parmesan  
Blattsalat  
A/C/L

Obst der Saison

Minestrone  
A/C/L/O

Gegrillte  
Hühnerstreifen in  
Rahmsauce mit  
Reis

Salat, A/L/G/O

Buntes  
Fruchtkompott

Sternchensuppe  
A/C/L

Schweinsbraten  
Serviettenknödel  
Kümmelsaferl,  
Sauerkraut

A/C/G/L/M/O

Marillen-Schokokuchen  
A/C/G/F/O

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

Reissuppe mit Gemüse  
L

Hausgemachte  
gebratene  
Kaspressknödel auf  
Kürbisgemüse, Salat

A/L/G/C/O

Linzerschnitte  
A/C/G/H

Erbsencremesuppe  
A/G/L

Glacierter  
Kaiserschmarren mit  
Apfelmus

A/C/G/O

Obst der Saison

Minestrone  
A/C/L/O

Gebackene Risotto-  
Gemüsebällchen mit  
Petersilienkartoffel  
Joghurtdip, Salat

A/C/G/L/F

Buntes  
Fruchtkompott

Sternchensuppe  
A/C/L

Tiroler Käsespätzle  
mit  
Salat

A/C/G/L/O

Marillen-Schokokuchen  
A/C/G/F/O

Hirse-Gemüsesuppe  
aus Bio-Hirse L

Dinkel-Vollkorn-  
Nudeln  
Paradaisersauce,  
Parmesan, Salat

A/C/G/L/O

Kaffeeroulade  
A/G/F/C

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)

feine Küche  
**KULTURER**  
MITTAGS- UND ABEND-PAKETE  
by KULTURER