



Menüplan KW 12: 16.03.-20.03.2026

Firmen mit Dessert

Jeder Frühling trägt den Zauber eines Anfangs in sich.



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
MENÜ 1	Reissuppe mit Gemüse L Naturschnitzel (S) mit Esterhazy- Gemüsesauce Spiralnudeln A/C/L <u>Linzerschnitte</u> A/C/G/H	Erbsencremesuppe A/G/L Spaghetti Bolognese (Kärntner Pute & Gemüse) Parmesan Blattsalat A/C/L <u>Obst der Saison</u>	Minestrone A/C/L/O Gegrillte Hühnerstreifen in Rahmsauce mit Reis Salat, A/L/G/O <u>Buntes</u> <u>Fruchtkompott</u>		Hirse-Gemüsesuppe aus Bio-Hirse L Pariser Schnitzel vom Hühnerfilet Petersilienkartoffeln Salat A/C/G <u>Kaffeeroulade</u> A/G/F/C
MENÜ 2	Reissuppe mit Gemüse L Hausgemachte gebratene Kaspressknödel auf buntem Rahmgemüse A/L/G/C/O <u>Linzerschnitte</u> A/C/G/H	Erbsencremesuppe A/G/L Hausgemachte Topfenknödel in Vanillebrösel warmer Beerensauce A/C/G/O <u>Obst der Saison</u>	Minestrone A/C/L/O Gebackene Risotto- Gemüsebällchen mit Petersilienkartoffel Joghurtdip, Salat A/C/G/L/F <u>Buntes</u> <u>Fruchtkompott</u>		Hirse-Gemüsesuppe aus Bio-Hirse L Dinkel-Vollkorn- Nudeln Paradaisersauce, Parmesan, Salat A/C/G/L/O <u>Kaffeeroulade</u> 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