



# Menüplan KW 17: 20.04.-24.04.2026

## Firmen mit Dessert

Wertschätzung kostet nichts,  
aber sie ist von unschätzbarem Wert.

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frischkäse ✓  
Kalb ✓  
Huhn: (Brust), Geschnetzteiles ✓  
Käse: 70% ✓

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓  
Vollkorn: Bodenhaltung ✓  
Rind ✓  
Schwein ✓  
Flüssigsig: Bodenhaltung ✓  
Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓

**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

Backerbsensuppe  
A/C/L

Grillsteak vom heimischen Schwein  
Pfeffersauce  
5 St. Kroketten  
G/A/L/O/M

Salat

Obst

Grießsuppe mit Bio-Grieß A/L

Paprika-Hendl mit Eiernockerln  
Gemüwestreifen  
A/C/O/L/G

Ananas-Kokosschnitte  
A/C/G/F

Gemüsecremesuppe  
A/G/L

Picatta Milanese (Parmesanschnitzerl)  
Nudeln, Tomatensauce  
H/ A/C/G/L/O

Salat

Linzer Schnitte  
A/H/C/G

Vollkorn-Schöberlsuppe A/C/G/L

Gegrillte Hendlstreifen in goldener Kokossauce  
Basmati  
A/E/G/L/F/O/H

Mohn-Kuchen  
A/C/G/F

Nudelsuppe  
A/C/L

Faschierte Laibchen vom Rind und Schwein Natursafterl  
Püree  
A/C/G/M/L/O

Salat

Preiselbeer-Zupfzopf  
A/C/G/O

M  
E  
N  
Ü  
2

Backerbsensuppe  
A/C/G/L

“Ravioli Verdura”  
Ravioli mit weißer Champignon- Crème  
Fraiche Sauce  
A/C/G/L

Salat

Obst

Grießsuppe mit Bio-Grieß A/L

Kalter “Knusper-Thunfisch Wrap” mit Mais, Chips und Zwiebel, Kräuterdip  
A/C/G/L/O/F/M

Ananas-Kokosschnitte  
A/C/G/F

Gemüsecremesuppe  
A/G/L

Glacierter Apfel-Kaiser-Schmarren  
Zwetschkenröster  
A/C/G/O

Linzer Schnitte  
A/H/C/G

Vollkorn-Schöberlsuppe  
A/C/G/L

Gemüse-Eintopf  
2 Scheiben Bauernbrot  
A/G/L/O

Mohnkuchen  
A/C/G/F

Nudelsuppe  
A/C/L

Gebackener Karfiol mit Sauce Tartar  
A/C/F/G/L/M/O

Salat

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

