



Menüplan KW 18: 27.04.-01.05.2026

Firmen mit Dessert

Der Mai ist der Monat, in dem das Leben neu erwacht und die Hoffnung blüht.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

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

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓
 Volle: Bodenhaltung ✓
 Rind ✓
 Schwein ✓
 Flüssig: Bodenhaltung ✓
 Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓
 Frische Konsummilch ✓
 Haltbare Konsummilch ✓
 Schlagobers ✓
 Sauerrahm ✓
 Topfen ✓
 Joghurt ✓
 Fruchtjoghurt ✓
 Crème fraîche ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

Huhn: EU (Huhn ganz)
 Käse: EU, 30%
 Huhn: EU (Brust), Ganze
 Brüste

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

FEIERTAG

M
E
N
Ü
1

Grießnockerlsuppe
A/C/L/G

Mariniertes
BBQ-Hühnersteak
Kräutersauce
Wildreis
Salat
A/L/O/G/M

Fruchtjoghurt
G

Haferflockensuppe
mit Bio-Hafer
A/L

Ofenfrische
Lasagne
(Kärntner Pute)
Salat
A/L/G/C

Schoko-Cookie
A/C/F/G

Champignon-
Cremesuppe
A/G/L/O

Asiatischer
Geflügel-Wok mit
Gemüse Basmati
A/F/L/O/H/E

Obst

Backerbsensuppe
A/C/G/L

Gemüse-Schweinsragout
"Znaimer Art"
Nudeln
Gemüse
A/L/O/C/M

Topfen-Vanillekuchen
A/C/G



M
E
N
Ü
2

Grießnockerlsuppe
A/C/L/G

Italienische Pasta
Gemüse-Linsen-
Bolognese
Parmesan

Blattsalat
A/C/G/L/O

Fruchtjoghurt G

Haferflockensuppe mit
Bio-Hafer
A/L

Kartoffel-Gnocchi
leichte Limettensauce
Spargelstücke
Parmesan
Salat
A/C/G/L/F/O

Schoko-Cookie A/C/F/G

Champignon-
Cremesuppe
A/G/L/O

Sonnalm
Topfen-Rainkal
Kräuterdip

Kartoffelsalat
A/C/G/L/O/F/M

Backerbsensuppe
A/C/G/L

Hausgemachte Krautroulade
mit Buchweizen-
Gemüsefülle
Kartoffeln & Tomatenfond
A/L/O/G

Topfen-Vanillekuchen A/C/G

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)