



Menüplan KW 19: 04.05.-10.05.2026

Firmen mit Dessert

Im Mai wird alles bunt und fein,
die Blumen blühen im Sonnenschein!

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frischkäse ✓
Kalt ✓
Huhn: (Brust), Geschmetztes ✓
Käse: 70% ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓
Vollkorn: 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	Freitag
M E N Ü 1	<p>Grißsuppe mit Gemüse A/L</p> <p>Gratinierte Hühnersteaks in Schinken-Gervais- Kruste, Kräutersauce Reis A/C/G/O/L/M</p> <p>Salat</p> <p>Apfelmus</p>	<p>Nudelsuppe A/C/L</p> <p>Grillkotelette (S) mit Bratkartoffeln Blaukraut A/L/O/</p> <p>Hadnmehl- Erdbeerschnitte A/C/G/F</p>	<p>Gemüsecremesuppe A/G/L/O</p> <p>Kartoffelgulasch mit Lavanttaler Frankfurter (S) 2 Stück Semmeln A/L</p> <p>Fruchtjoghurtcreme G</p>	<p>Lauchcremesuppe A/G/L/O</p> <p>Gemüse-Vitalpfanne mit Geflügelstreifen Basmati Salat A/G/L/O/C/H/E</p> <p>Obst</p>	<p>Frittatensuppe A/C/G/L</p> <p>Gebratenes Seehechtfilet Dillsauce Petersilienkartoffeln Salat A/D/G/L/O</p> <p>Gedeckter Apfelkuchen A/C/G/H</p>
M E N Ü 2	<p>Grißsuppe mit Gemüse A/L</p> <p>Flaumige Topfen- Serviettenrolle mit Rahmsauce Salat A/C/G/L</p> <p>Apfelmus</p>	<p>Nudelsuppe A/C/L</p> <p>Hausgemachte Pizza Margarita, Käse Salat A/C/G/O/L</p> <p>Hadnmehl- Erdbeerschnitte A/C/G/F</p>	<p>Gemüsecremesuppe A/G/L</p> <p>Grünkern-Taler mit Kräuterdip Petersilienkartoffel A/C/G/L/F/O</p> <p>Fruchtjoghurtcreme G</p>	<p>Lauchcremesuppe A/G/L/O</p> <p>Hausgemachte Topfenpalatschinken mit Bio-Vollkorn Grieß Vanillesauce A/C/G/O</p> <p>Obst</p>	<p>Frittatensuppe A/C/G/L</p> <p>Kärntner Käsnudel mit Butter und Schnittlauch Salat A/D/G/L/O</p> <p>Gedeckter Apfelkuchen A/C/G/H</p>

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)