



Menüplan KW 26: 22.06.-28.06.2026

Firmen mit Dessert

„Nutze die langen Tage für große Träume.“

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frischkäse ✓
Kalt ✓
Huhn: (Brust), Geschnetzeltes ✓
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

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

Schokoladen-
Cookie A/C/F/G

Champignon-
Creme Suppe
A/G/L/O

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

Obst

Backerbsensuppe
A/C/G/L

Alpen-Adria
Schweinsragout
„Znaimer Art“

Nudeln

Topfen-Vanillekuchen
A/C/G

Dinkelreis-
Gemüsesuppe
A/C/L

Fischfilet im
Müslimantel
Gartengemüsedip

Petersilienkartoffeln
A/L/O/G/F/D/C

Vollkorn-Bisquitte
Roulade 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

Schokoladen-Cookie
A/C/F/G

Champignon-
Creme Suppe
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

Dinkelreis-
Gemüsesuppe
A/C/L

Gefüllte Kärntner
Tomaten-
Mozzellanudeln
Schnittlauch

Salat A/G/C
Vollkorn-Bisquitte
Roulade 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)