



Menüplan KW 24: 09.06.-13.06.2025

Firmen mit Dessert

Zu Pfingsten zeigt die Natur uns ihre beste Seite



FEIERTAG

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

M
E
N
Ü
1

Erbsencremesuppe
A/G/L

Spaghetti
Bolognese
(100 % heimisches
Rind)
Parmesan
Blattsalat
A/C/L

Obst der Saison

Minestrone
A/C/L/O

Züricher
Geschmackszettel
(H)mit Reis

Salat

A/L/G/O

Buntes
Fruchtkompott

Grießnockerlsuppe
A/C/L

Schweinsbraten
Serviettenrolle
Mostsafterl
Sauerkraut
O/L/A/G/M/C

Marillen-Schokokuchen
A/C/G/F/O

Buchweizensuppe
mit Gemüse
L

Pariser Schnitzel
vom Hühnerfilet
Petersilienkartoffeln
Salat
A/C/G

Kaffeeroulade
A/G/F/C

M
E
N
Ü
2

Erbsencremesuppe
A/G/L

Saftige Sommer-
Gerstoni-Bratlinge
Ofenkartoffelspalten
Sprossendip
Salat
A/C/G/L/F/O/N

Obst der Saison

Minestrone
A/C/L/O

Topfen-
Erdäpfelnudeln mit
Schnittlauch und
Butter, Salat

A/C/G

Buntes
Fruchtkompott

Grießnockerlsuppe
A/C/L

Saftige Karfiol-Falafel
mit Gurkenjoghurt
Sommergemüse

A/C/F/N/G/L/O

Marillen-Schokokuchen
A/C/G/F/O

Buchweizensuppe
mit Gemüse
L

Vegetarische
Sonnenblumen-
Tomaten Lasagne
mit Mozzarella und
Basilikum, Salat
A/C/G/L

Kaffeeroulade
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-PAKETEN
by KULTURER