



# Menüplan KW 18: 27.04.-03.05.2026

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), Geschnetzeltes ✓
- Käse: 70% ✓

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Huhn: Keule ✓
- Vollei: Bodenhaltung ✓
- Rind ✓
- Schwein ✓
- Flüssigel: Bodenhaltung ✓
- Frischeier: Bodenhaltung; Ktn. ✓
- Frische Konsummilch ✓
- Halbbare 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

## Samstag

## Sonntag

M E N Ü 1


<p>Grießnockerlsuppe A/C/L/G</p> <p>Mariniertes BBQ-Hühnersteak mit Kräutersauce und Wildreis</p> <p>Salat</p> <p>A/L/O/G/M</p>	<p>Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L</p> <p>Ofenfrische Lasagne (Kärntner Pute)</p> <p>Salat</p> <p>A/L/G/C</p>	<p>Champignonsuppe A/G/L/O</p> <p>Asiatischer Hühner-Wok Gemüse Basmati</p> <p>A/F/L/O/H/E</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/G/L</p> <p>Alpe-Adria Schweineragout „Znaim Style“ Nudeln Gemüse</p> <p>A/L/O/C/M</p>	<p>Sternchensuppe A/C/L</p> <p>Gegrilltes Jägerschnitzel Perlzwiebel und Speck Eiernockerl</p> <p>Salat</p> <p>A/L/O/G</p>	<p>Zwiebelsuppe A/G/L/O</p> <p>Schopfbraten vom Schwein „Wilderer Art“ Preiselbeeren Semmelnknödel</p> <p>A/L/O/G/C</p>	<p>Kaspressknödel- Suppe A/C/G/L</p> <p>Wiener Schnitzel vom heimischen Schwein</p> <p>Kartoffelsalat</p> <p>A/C/G</p>
---	---	--	--	--	---	--

M E N Ü 2

<p>Grießnockerlsuppe A/C/L/G</p> <p>Italienische Pasta Gemüse-Linsen- Bolognese Parmesan</p> <p>Blattsalat</p> <p>A/C/G/L/O</p>	<p>Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L</p> <p>Kartoffel-Gnocchi leichte Limettensauce Spargel</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/L/F/O</p>	<p>Champignon Suppe A/G/L/O</p> <p>Pikante Sonnalm- Topfen-Rainkal Kräuterdip</p> <p>Kartoffelsalat</p> <p>A/C/G/L/F/O</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/G/L</p> <p>Hausgemachte Krautroulade mit Buchweizen- Gemüsefülle Kartoffeln und Tomatenfond</p> <p>A/L/O/G</p>	<p>Sternchensuppe A/C/L</p> <p>Gefüllte Kärntner Spargelnudeln Schnittlauch Butter</p> <p>Salat</p> <p>A/G/C</p>	<p>Zwiebel Suppe A/G/L/O</p> <p>Gratinierte Karotten- Käsespätzle</p> <p>Krautsalat</p> <p>A/C/G/L/O/M</p>	<p>Kaspressknödel- Suppe A/C/G/L</p> <p>Hirse-Gemüse Auflauf Tzaziki</p> <p>A/C/G/L/F</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)