



Menüplan KW 27: 29.06.-05.07.2026

„Genieße den Juli wie eine Sommerwiese –
bunt, frei und voller Leben.“

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 ✓
- Flüssigkeiter: 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

Freitag

Samstag

Sonntag

MENÜ 1


<p>Grießsuppe mit Gemüse A/L</p> <p>Gratinierte Hühnersteaks in Schinken-Gervais-Kruste</p> <p>Kräutersauce</p> <p>Reis</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/O/L/M</p>	<p>Nudelsuppe A/C/L</p> <p>Grillkotelette (S)</p> <p>Natursafterl mit Püree</p> <p>Salat</p> <p>A/G/L/M</p>	<p>Gemüsecreme Suppe A/G/L/O</p> <p>Kartoffelgulasch mit Putenfrankfurter 2 Stück</p> <p>Kaisersemmel</p> <p>A/L</p>	<p>Lauchcremesuppe A/G/L/O</p> <p>Gemüse-Sportlerpfanne</p> <p>Geflügelstreifen</p> <p>Basmati</p> <p>Salat</p> <p>A/G/L/O/C/H/E</p>	<p>Frittatensuppe A/C/L/G</p> <p>Gebratenes Seehechtfilet mit Dillsauce</p> <p>Petersilienkartoffeln</p> <p>Salat</p> <p>A/D/G/L/O</p>	<p>Knoblauchsuppe mit Croutons A/G/L/O</p> <p>Erdäpfel-Speckknödel</p> <p>Sauerkraut</p> <p>Schnittlauch</p> <p>A/C/G/O/L</p>	<p>Nudelreissuppe A/L/C</p> <p>Steirische Backhendlbrust</p> <p>Risibisi</p> <p>Ketchup</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G</p>
---	---	--	--	--	---	---

MENÜ 2

<p>Grießsuppe mit Gemüse A/L</p> <p>Flaumige Topfen-Serviettenrolle mit Rahmsauce</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/L/O</p>	<p>Nudelsuppe A/C/L</p> <p>Hausgemachte Pizza Margarita</p> <p>Käse</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/O/L</p>	<p>Gemüsecreme-Suppe A/G/L</p> <p>Grünkern-Taler mit Kräuterdip</p> <p>Petersilienkartoffel</p> <p>A/C/G/L/F/O</p>	<p>Lauchcremesuppe A/G/L/O</p> <p>Erdbeer-Palatschinken</p> <p>Kompott</p> <p>A/C/G</p>	<p>Frittatensuppe A/C/L/G</p> <p>Kärntner Käsnudel mit Butter und Schnittlauch</p> <p>Salat</p> <p>A/C/L/G</p>	<p>Knoblauchsuppe mit Croutons A/G/L/O</p> <p>Sellerie-Kräuterschnitzel mit Petersilienkartoffeln</p> <p>Dip</p> <p>Salat</p> <p>F/L/O/A/G/C</p>	<p>Nudelreissuppe A/L/C</p> <p>Gemüse-Strudel mit Sprossendip</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G/L/F/O/M</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)