



MONATSMENÜPLAN KW 44 - 47 2026

Lächle, und die Welt lächelt zurück.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Kalb: 100% *

Rind: 100% *

Schwein: 100% *

Käse: 70% *

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

Huhn: EU (Huhn ganz)

Huhn: EU (Brust), Geschnetzeltes

Käse: EU, 30%

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Haltbare Konsummilch: 100% *

Schlagobers: 100% *

Sauerrahm: 100% *

Topfen: 100% *

Joghurt: 100% *

Fruchtojoghurt: 100% *

Crème fraîche: 100% *

Vollkorn: Bodenhaltung, 100% *

Frischkeiser: Bodenhaltung, 100%, Körnten *

Frische Konsummilch: 100% *

Frischkäse: 100% *

KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
KW 44 26.10 - 01.11	Menü 1	FEIERTAG Reissuppe mit Gemüse L Naturschnitzel (S) mit Esterhazy-Gemüsesauce Spiralnudeln A/C/L	Erbsencremesuppe A/G/L Spaghetti Bolognese (von der Kärntner Pute) Parmesan, Salat A/C/L	Minestrone A/C/L/O Gegrillte Hühnerstreifen in Raumsauce mit Reis, Salat A/L/G/O	Sternchensuppe A/C/L Schweinsbraten, Serviettenknödel, Kümmelsafterl Krautsalat A/C/G/L/M/O	Schnittlauch-Nockerl Suppe A/C/L/F Pariser Schnitzel (H) mit Petersilienkartoffel, Salat A/C/G	Käse-Röstschnitten Suppe A/G/L Kärntner Bratwurst mit Röstkartoffeln und Senf A/G/L/O/M	Erdäpfel-Minzsuppe A/G/L/O Ofenfrischer Putenbraten Moosbeersafterl und Erbsenreis G/A/L/O
	Menü 2	FEIERTAG Reissuppe mit Gemüse L Hausgemachte gebratene Kaspressknödel auf buntem Rahmgemüse A/L/G/C/O	Erbsencremesuppe A/G/L Saftige Apfel-Zimt-Nockerl mit Kompott A/C/G	Minestrone A/C/L/O Geb. Risotto-Gemüsebällchen mit Petersilienkartoffel, Joghurt dip Salat A/C/G/L/F	Sternchensuppe A/C/L Tiroler Käsespätzle mit Krautsalat A/C/G/L/O	Schnittlauch-Nockerl Suppe Dinkel-Vollkorn-Nudeln Paradaisersauce, Parmesan, Salat A/C/G/L/O	Käse-Röstschnitten Suppe A/G/L Topfen-Haluschka mit Schnittlauch, Bröseltopfen, Grazer Krauthäuptel A/C/G/L/O	Erdäpfel-Minzsuppe A/G/L/O Kärntner Kletzennudeln mit Zimtbutter und Apfelmus A/C/G
KW 45 02.11 - 08.11	Menü 1	Muschelnudelsuppe A/C/L Pikantes Paprika-Reisfleisch(S), Salat A/L/O	Bio-Haferflockensuppe A/L Cordon bleu vom Schwein Petersilienkartoffel Ketchup, Salat A/C/G/L	Frittatensuppe A/C/G/L Champignon-Hühner Schnitzel mit Nudeln, Blattsalat A/G/L/O/M	Karottensuppe A/G/L/O Ravioli mit Fleischfülle Schinken-Lauchsauce Salat C/G/L/O/A	Vollkorn-Schöberl Suppe A/C/G/L Gratiniertes Hühnerfilet mit Tomate und Käse Natursauce Basmati, Salat A/G/L/O	Spinatnockerl-Suppe A/C/G/L/F Kren-Fleisch (S) mit frischem Kürbisgemüse und Kümmelkartoffeln L/O/G/A	Kohlrabi-Kräutersuppe A/G/L/O Ragout vom heimischen Rind mit Kartoffelkroketten A/L/O
	Menü 2	Muschelnudelsuppe A/C/G/L Herbstliches Kürbisgemüse mit Kartoffelpuffer, Salat (HEIME!) A/C/G/L/O	Bio-Haferflockensuppe A/L Hausgemachte Topfenknödel Vanillebröseln mit warmer Beerensauce A/C/G	Frittatensuppe A/C/G/L Karfiol-Bällchen mit Kichererbsen-Hummus und Kartoffeln, Blattsalat A/C/G/O/F	Karottensuppe A/G/L/O Gegrillter Gemüsegewok mit Tofu und Soja-Sprossen, Basmati A/F/L/O	Vollkorn Schöberl Suppe A/C/G/L Gebackener Gemüsestrudel mit Bröseltopfen und Kresse, Dip, Salat A/G/L/O	Spinatnockerl-Suppe A/C/G/L/F Süßkartoffel-Auflauf mit Bergkäse und Gemüse, Salat C/G/L	Kohlrabi-Kräutersuppe A/G/L/O Hausgemachte Ricotta-Gnocchi mit Schwammerlsauce und Salat A/G/L/O/C
KW 46 09.11 - 15.11	Menü 1	Hokkaidokürbis -Suppe A/G/L/O Gegrilltes Pfeffersteak vom Schweinsrückenfleisch mit Fusilli Salat A/C/G/L/O	Backerbsensuppe A/C/G/L Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein, Gurken-Erdäpfelsalat, Ketchup L/O/M	Bio-Maissuppe A/G/L/O Gegrillte Hühnermedaillons, Salbei und Speck, gelber Gewürzreis, BBQ- Dip L/O/M/G	Gemüsecremesuppe A/G/L Ofen-Leberkäse mit hausgemachtem Kartoffelpüree Salat G/M	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Gegrilltes Fischfilet "Müllerin" mit Knoblauchbutter und Kartoffeln D/A/G	Leichte Tomatensuppe A/G/L/O Puten-Geschnetzeltes mit Eier-Nockerln Linsensalat A/G/L/O/C	Milde Fenchel-Kartoffelsuppe A/G/L Gegrillte Cevapcici (S&R) Zwiebelsauce und Bratkartoffeln Salat A/C/G/L/O
	Menü 2	Hokkaidokürbis -Suppe A/G/L/O Kartoffel Gnocchi-Pfanne mit Gemüse, Pesto und Tomaten Salat A/C/G/L/O	Backerbsensuppe A/C/G/L, Spinatknödel mit Mozzarella, Tomatenfondue und Gurken-Erdäpfelsalat A/G/L/O/C	Bio-Maissuppe A/G/L/O Kärntner Käsnudeln mit Schnittlauch und Blattsalat A/C/G	Gemüsecremesuppe A/G/L Champignon-Erdäpfelpuffer Rahmkohlrabi Salat A/C/G/L/O	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Saftige Krautfleckerl mit Sauerrahm und Schnittlauch, Blattsalat A/C/G/L/O	Leichte Tomatensuppe A/G/L/O Nuss-Palatschinken mit Schokosauce & geröstete Mandeln A/C/G/F/H	Milde Fenchel-Kartoffelsuppe A/G/L Gefüllte Parmesannudeln mit Schnittlauch und Salat A/C/G/L
KW 47 16.11 - 22.11	Menü 1	Schwammert-Kartoffelsuppe A/G/L Herbstliche Kürbis-Rindfleisch Lasagne mit Salat A/G/L/C	Buchstabensuppe A/C/L Grillhendl mit Natursafterl Karotten-Reis, Salat A/C/L/O	Karfiolcremesuppe A/L/G Kartoffelgulasch mit Putenfrankfurter, Kaisersemmel A/L	Dinkel-Nockerlsuppe A/C/F/L Apfel-Zwiebel Schweinsragout mit Gemüsestiften und Reis A/G/L/O	Reissuppe mit Gemüse L Fischfilet in Kräuter-Eierkruste, Zitrone, Petersilienkartoffeln D/A/G/O	Selleriecremesuppe A/G/L/O Grenadiermarsch Kartoffel, Nudeln, Tiroler Wurst und Schinken, Salat A/C	Leberknödelsuppe A/C/G/L Ofenfrischer Mostbraten(S) mit Knödel und Sauerkraut O/L/A/G
	Menü 2	Schwammert-Kartoffelsuppe A/G/L Spinat-Palatschinken-Torte mit Jungzwiebel- Dip, Salat A/C/G/L/O/F	Buchstabensuppe A/C/L Glacierte Schupfnudeln mit Vanillesauce, Mohnzucker A/C/G	Karfiolcremesuppe A/L/G Spaghetti aglio e olio mit frischem Parmesan Salat A/C/G/O	Dinkel-Nockerlsuppe A/C/F/L Serviettenknödel mit Pilzrahmsauce Salat A/C/G/L/O	Reissuppe mit Gemüse L Broccoli-Gemüselabichen mit Kräuter dip und Ofenkartoffelspalten A/C/G/L/O/F	Selleriecremesuppe A/G/L/O Buntes Gemüse-Omelette mit Sesam-Dip und Kartoffeln Salat C/G	Leberknödelsuppe A/C/G/L Kartoffel-Frischkäsebällchen mit Sesam-Dip und Kartoffeln A/C/G/L/F/O/N

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

GUT ZU WISSEN!

Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)

Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)