

Menüplan KW 43: 20.10.- 26.10.2025

Gesundes Essen kostet Geld, ungesundes Essen kostet die Gesundheit.

GUT ZU WISSEN! wir verwenden Folgende PRODUKTE AUS ÖSTERREICH: Frischkäse V Kallb V Huhn: (Brust), Geschnetz Käse: 70% V

GUT ZU WISSEN!

GUT ZU WISSEN! WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH: Huhn: Keule V Vollei: Bodenhaltung V Rind V Schwein V Flüssigei: Bodenhaltung Frischeier: Bodenhaltung WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE Huhn: EU (Huhn ganz) Käse: EU, 30% Huhn: EU (Brust), Ganze

altung 🗸 saltung, Ktn. ilch 🗸 nilch 🗸	Brüste

GUT ZU WISSEN!

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
M E N Ü 1	Erbsensuppe A/G/L Apfel-Zwiebel Schweinsragout mit Gemüsestiften Hörnchen Nudeln A/G/L/O	Buchstabensuppe A/C/L Kärntner Bratwurst Sauerkraut 2 Scheiben Bauernbrot A/O/L/M	Backerbsensuppe A/C/F/L Geschnetzeltes vom österreichischen Huhn Zitronensauce Butterreis A/L/F/O/G/H	Bio-Polenta Suppe A/L/G/O Grillhendl Salbeisafterl, Karotten-Reis Salat A/C/L/O	Reissuppe A/C/L Gebackenes Müsli-Fisch Filet mit hausgemachtem Kartoffelsalat Sauce Tartar A/L/O/D/C/O/G/M	Selleriecremesuppe A/G/L/O Grenadiermarsch, Kartoffel, Nudeln, Tiroler Wurst und Schinken Salat A/C	Kaspressknödelsuppe A/C/G/L Ofenfrischer Mostbraten mit Knödel, Speckbohnen O/L/A/G
M E N Ü 2	Erbsensuppe A/G/L Überbackene Spinat-Palatschinken Torte mit Jungzwiebel Dip Salat A/C/G/L/O/F	Buchstabensuppe A/C/L Vegetarische Tortellini mit feiner Käsesauce Salat A/L/O/G	Backerbsensuppe A/C/F/L Ofenwarme Marillen-Buchteln mit Vanillesauce A/C/G	Bio-Polenta Suppe A/L/G/O Serviettenknödel mit herbstlicher Waldpilzsauce Salat A/C/G/L/O	Reissuppe A/C/L Marinierte Spaghetti mit Grillgemüse Parmesan Sauce Piro Salat A/C/G/L/O	Selleriecremesuppe A/G/L/O Buntes Gemüse- Omelette mit Parmesan und Salat C/G/H	Kaspressknödelsuppe A/C/G/L 2 Stück Gemüselaibchen Kohlrabi Gemüse A/C/G/L/F/O