



KW 48
25.11.2024.-01.12.2024

MENÜPLAN:

Druck- und Satzfehler vorbehalten

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frischkäse ✓
 Kalb ✓
 Huhn: (Brust), Geschnetzteles ✓
 Käse: 70% ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓
 Volle: Bodenhaltung ✓
 Rind ✓
 Schwein ✓
 Flüssigel: Bodenhaltung ✓
 Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓
 Frische Konsummilch ✓
 Haltbare Konsummilch ✓
 Schlagobers ✓
 Sauerrahm ✓
 Topfen ✓
 Joghurt ✓
 Fruchthoghurt ✓
 Crème fraîche ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

Huhn: EU (Huhn ganz)
 Käse: EU 30%
 Huhn: EU (Brust), Ganze
 Brüste

MO	DI	MI	DU	FR	SA	SO
Grießnockerlsuppe A/C/G/L	Buchstabensuppe A/C/L	Zucchini-suppe A/G/L/O	Polenta- Gemüsesuppe A/G/L	Karottencremesuppe A/C/G/L	Gemüsecremesuppe A/L/G	Bröselknödelsuppe A/G/L/C
Spicy Chili con carne mit Mais, Bohnen und heimischen Rindfleisch	Naturschnitzel vom Hühnerfilet mit Bio-Dinkelreis	Cordon bleu Risibisi Ketchup A/C/G	Pasta asciutta mit Parmesan A/C/L/G	Gegrilltes Kaphechtfilet Knoblauch Petersilienkartoffeln Zitrone	Berner Würstel Ketchup Bratkartoffeln Ketchup	Heimisches Rose-Kalbsragout Babykarotten Kroketten
2 Stück Semmel A/L/O	Salat A/L/O/M/G	Salat A/L/O/G	Hauptlsalat	A/D/C/F/G/M Salat	G/M	A/L/O/C/H

MO	DI	MI	DU	FR	SA	SO
Grießnockerlsuppe A/C/G/L	Buchstabensuppe A/C/L	Zucchini-suppe A/G/L/O	Polenta- Gemüsesuppe A/G/L	Karottencremesuppe A/C/G/L	Gemüsesuppe A/L/G	Kürbissuppe A/G/L
Pikanter gegrillter Chakalaka- Gemüsereis mit Erbsen, Grillmais	Gebackene Germteigmäuse mit Vanillesauce	Gemüse- Palatschinken Dip	Hausgemachte Erdäpfelknödel mit Schwammerl-Fülle Schnittlauchdip	Gefüllte Tomaten-Mozzarella Nudeln Schnittlauch A/C/G	Erdäpfelpuffer auf Buchweizen- Gemüsesauce	Bandnudeln mit Schwammerlsauce A/G/L/O/C
Salat C/G/L/O	A/C/G/O	Salat A/C/G/F/O	A/C/G/L/O/F Salat	Salat	Salat A/C/G/L	Salat



A Glutenhaltiges Getreide | B Krebstiere | C Eier | D Fische | E Erdnüsse | F Sojabohnen | G Milch inkl. Lactose | H Schalenfrüchte | I 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 enthalten sind.

