



# Menüplan KW 15: 07.04.- 13.04.2025

Gutes Essen und gute Gesellschaft sind eine unschlagbare Kombination!

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frischbäse ✓  
 Kalb ✓  
 Huhn: (Brust), Geschmetztes ✓  
 Käse: 70% ✓

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓  
 Volle: Bodenhaltung ✓  
 Rind ✓  
 Schwein ✓  
 Flüssige: Bodenhaltung ✓  
 Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓  
 Frische Konsummilch ✓  
 Haltbare Konsummilch ✓  
 Schlagobers ✓  
 Sauerrahm ✓  
 Topfen ✓  
 Joghurt ✓  
 Fruchijoghurt ✓  
 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**

Grießsuppe mit Gemüse A/L  
 Gebrillte Hühnertascherln mit Schinkenfülle  
 Kräutersauce  
 Eiernockerln  
 Salat  
 A/G/L/O/C

Nudelsuppe A/C/L  
 Original Kärntner Ritschert mit Selchfleisch  
 2 Scheiben Brot  
 A/L/O

Gemüsecremesuppe A/G/L/O  
 Kartoffelgulasch mit Lavantaler Frankfurter  
 2 Stück Kaiser Semmel  
 A/L

Lauchcremesuppe A/G/L/O  
 Gemüse-Sportlerpfanne  
 Geflügelstreifen  
 Basmati  
 Salat  
 A/G/L/O/C/H/E

Rindsuppe mit Bio-Eiernockerl A/C/L  
 Gefüllte Puten-Tomaten-Nudeln (Kärntner Pute) mit Schnittlauch und Butter  
 Salat  
 A/C/L/G

**MENÜ 2**

Grießsuppe mit Gemüse A/L  
 Flaumige Topfen-Servietterrolle mit Champignonsauce  
 A/C/G/L  
 Salat

Nudelsuppe A/C/L  
 Hausgemachte Pizza mit Tomaten, Champignon und Käse  
 Salat  
 A/C/G/O/L

Gemüsecremesuppe A/G/L  
 Hirse-Gemüse-Taler  
 Rahmkohlrabi mit Kartoffeln  
 A/C/G/L

Lauchcremesuppe A/G/L/O  
 Hausgemachte Topfenpalatschinken mit Bio-Vollkorn Grieß  
 Vanillesauce  
 A/C/G/O

Rindsuppe mit Bio-Eiernockerl A/C/L  
 Gebratenes Seehechtfilet mit Dillsauce  
 Petersilienkartoffeln  
 Salat  
 A/D/G/L/O