feine Küche KULTERER
MITTAGSTISCH-CATERING-PARTYSERVICE
by KULTERER

MONATSMENÜPLAN KW 49-51/2026

mit Dessert

Genieße den Tag, denn die Momente von heute sind die Erinnerungen von morgen.



KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 48 23.11. – 29.11.	Menü 1	**Grießnockerlsuppe A/C/G/L** Hendl-Wiener mit Gemüsereis, Ketchup, Salat A/C/G Winterliche Orangenjoghurt-Kürbiscreme G	**Suppe mit Reibteig A/C/L** Gefüllte Schweinsröllchen mit Senfsauce und Fusilli Salat A/L/O/G/M Obst	**Zucchinisuppe A/G/L/O** Berner Würstel, Pommes frites (alternativ Bratkartoffeln) Ketchup, Salat L/G/A Bananen-Nutella Kuchen A/C/G/F/H	**Bio-Polenta-Gemüsesuppe G/L** Geflügel-Polpetti vom Wech mit Kartoffelpüree feine Rahmsauce A/G/L/O/C Apfel-Zimtschnitte A/C/G/F	**Karottensuppe A/G/L** Asia-Reispfanne mit Hühnerfleisch, Gemüse Sprossen L/O/F/A/C Kakao-Gugelhupf A/C/F/G/H
	Menü 2	**Grießnockerlsuppe A/C/G/L** Überbackene Gemüse-Palatschinken, Joghurtdip Salat A/C/G/L/F/O Winterliche Orangenjoghurt-Kürbiscreme G	**Suppe mit Reibteig A/C/L** Kärntner Kartoffel-Lauchnudeln mit Schnittlauch und Salat A/C/G Obst	**Zucchinisuppe A/G/L/O** Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce A/C/G Bananen-Nutella Kuchen A/C/G/F/H	**Bio-Polenta-Gemüsesuppe G/L** Kürbis-Kuchen mit Kresse-Sauce, Salat A/C/G/L/O Apfel-Zimtschnitte A/C/G/F	**Karottensuppe A/G/L** Bio-Buchweizen-Taler Rote-Rüben-Dip Salat A/C/G/L/F/O Kakao-Gugelhupf A/C/F/G/H
KW 49 30.11. – 06.12.	Menü 1	**Backerbsensuppe A/C/L** Grillsteak vom heimischen Schwein, Pfeffersauce Hörnchen Salat G/A/L/O/M Obst	**Kaspressknödelsuppe A/L/C/G** Gebratenes Paprikahendl Eier-Nockerln, Gemüsestreifen A/C/O/L/G Karotten-Vollkorn Würfel A/C/G/H	**Gemüsecremesuppe A/G/L** Gegrillte Hendlstreifen in goldener Kokossauce Basmati A/E/G/L/F/O/H Linzer Schnitte A/H/C/G	**Vollkornschöberl Suppe A/C/G/L** Picatta Milanese, Spaghetti Tomatensauce, Salat (Parmesanschnitzerl) A/C/G/L/O Mohnkuchen A/C/G/F	**Nudelsuppe A/C/L** Kalbs-Faschierte Laibchen Natursafterl, Püree, Salat A/C/G/M/L/O Preiselbeer-Zupfzopf A/C/G/O
	Menü 2	**Backerbsensuppe A/C/G/L** Gratinierte Karotten-Käsespätzle Salat A/C/G/L/O/M Obst	**Kaspressknödelsuppe A/L/C/G** Kalter “Knusper-Thunfisch Wrap” mit Mais, Chips und Zwiebel-Kräuterdip A/C/G/L/O/F/M Karotten-Vollkorn Würfel A/C/G/H	**Gemüsecremesuppe A/G/L** Cremespinat mit Röstkartoffeln Rührei A/C/G Linzer Schnitte A/H/C/G	**Vollkornschöberl Suppe A/C/G/L** Gemüse-Eintopf 2 Scheiben Bauernbrot A/G/L/O Mohnkuchen A/C/G/F	**Nudelsuppe A/C/L** Gebackener Karfiol mit Sauce Tartar Salat A/C/F/G/L/M/O Preiselbeer-Zupfzopf A/C/G/O

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

GUT ZU WISSEN! Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)

KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 50 07.12. – 13.12	Menü 1	**Topfen-Vollkornknödelsuppe A/C/G/L** Mariniertes BBQ-Hühnersteak mit Kräutersauce und Wildreis Salat A/L/O/G/M Fruchtjoghurt G	**FEIERTAG**	**Champignonsuppe A/G/L/O** „5-Gewürze Winter-Hühnchen“ mit Zimt und Fenchel Basmatireis A/F/L/O/H/E Obst	**Dinkel-Nockerl Suppe A/C/F/L** Ofenfrische Lasagne von der Kärntner Pute mit Salat A/C/G/L Topfen-Vanillekuchen A/C/G	**Grieß-Gemüsesuppe A/L** Fischfilet im Müslimantel Gartengemüsedip, Petersilien-Kartoffeln A/D/C/G/F/O/C Vollkorn-Bisquitte-Roulade A/C/G
	Menü 2	**Topfen-Vollkornknödelsuppe A/C/G/L** Penne mit Gemüse-Linsen-Bolognese, Parmesan, Salat A/C/L/O/G Fruchtjoghurt G	**FEIERTAG**	**Champignon Suppe A/G/L/O** Pikante Sonnalm-Topfen-Rainkal Kräutersauce Kartoffelsalat A/C/G/L/F/O Obst	**Dinkel-Nockerl Suppe A/C/F/L** Kartoffel-Gnocchi mit leichter Zitronensauce, Avocados und Salat A/C/G/L/O Topfen-Vanillekuchen A/C/G	**Grieß-Gemüsesuppe A/L** Italienische Polenta-Pilzschnitte mit Mozzarella und feiner Rahmsauce, Salat A/G/L/O Vollkorn-Biquitte-Roulade A/C/G
KW 51 14.12. – 20.12.	Menü 1	**Bio-Polenta Dukaten Suppe G/L** Gratinierte Hühnersteaks in Schinken-Gervais-Kruste Kräutersauce, Reis, Salat A/C/G/O/L/M Apfelmus	**Nudelsuppe A/C/L** Grillkotelette (S) mit Püree, Natursafterl Salat A/G/L/M Nutella-Hafer Riegel A/C/G/F/O/H	**Gemüsecreme-Suppe A/G/L** Kartoffelgulasch mit Putenfrankfurter 2 Stück Kaisersemmel A/L Fruchtjoghurtcreme G	**Kürbiscremesuppe A/G/L/O** Gemüse-Sportlerpfanne Geflügelstreifen Basmati, Salat A/G/L/O/C/H/E Obst	**Frittatensuppe A/C/L/G** Gebratenes Seehechtfilet mit Dillsauce Petersilienkartoffeln Salat A/D/G/L/O Gedeckter Apfelkuchen A/C/G/H
	Menü 2	**Bio-Polenta Dukaten Suppe G/L** Flaumige Topfen-Serviettenrolle mit Rahmsauce, Salat A/C/G/L/O Apfelmus	**Nudelsuppe A/C/L** Hausgemachte Pizza Margarita mit Käse Salat A/C/G/O/L Nutella-Hafer Riegel A/C/G/F/O/H	**Gemüsecreme-Suppe A/G/L** Gefüllter Gemüse-Burrito mit Guacamole Dip, Salat A/C/G/F/L/O Fruchtjoghurtcreme G	**Kürbiscremesuppe A/G/L/O** Gefüllte Heidelbeer-Topfennudeln mit Zimtbutter und Kompott A/C/G Obst	**Frittatensuppe A/C/L/G** Reis-Laibchen hausgemachter Kürbis-Salsa Salat A/C/G/L/F/O Gedeckter Apfelkuchen A/C/G/H

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

GUT ZU WISSEN! Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)