



Menüplan KW 19: 04.05.-10.05.2026

Firmen mit Dessert

Im Mai wird alles bunt und fein,
die Blumen blühen im Sonnenschein!

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frischkäse ✓
Kalt ✓
Huhn: (Brust), Geschmetztes ✓
Käse: 70% ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓
Vollkorn: Bodenhaltung ✓
Rind ✓
Schwein ✓
Flüssig: Bodenhaltung ✓
Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓
Frische Konsummilch ✓
Haltbare Konsummilch ✓
Schlagobers ✓
Sauerrahm ✓
Topfen ✓
Joghurt ✓
Fruchtjoghurt ✓
Crème fraîche ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

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

MENÜ 1

Montag

Grißsuppe mit Gemüse
A/L

Gratinierte
Hühnersteaks in
Schinken-Gervais-
Kruste, Kräutersauce
Reis
A/C/G/O/L/M

Salat

Apfelmus

Dienstag

Nudelsuppe
A/C/L

Grillkotelette (S)
mit Bratkartoffeln
Blaukraut
A/L/O/

Hadnmehl-
Erdbeerschnitte
A/C/G/F

Mittwoch

Gemüsecremesuppe
A/G/L/O

Kartoffelgulasch mit
Lavanttaler
Frankfurter (S)
2 Stück Semmeln
A/L

Fruchtjoghurtcreme
G

Donnerstag

Lauchcremesuppe
A/G/L/O

Gemüse-Vitalpfanne
mit Geflügelstreifen
Basmati
Salat
A/G/L/O/C/H/E

Obst

Freitag

Frittatensuppe
A/C/G/L

Gebratenes
Seehechtfilet
Dillsauce
Petersilienkartoffeln
Salat
A/D/G/L/O

Gedeckter Apfelkuchen
A/C/G/H

MENÜ 2

Grißsuppe mit
Gemüse
A/L

Flaumige Topfen-
Serviettenrolle mit
Rahmsauce

Salat
A/C/G/L

Apfelmus

Nudelsuppe
A/C/L

Hausgemachte Pizza
Margarita, Käse
Salat
A/C/G/O/L

Hadnmehl-
Erdbeerschnitte
A/C/G/F

Gemüsecremesuppe
A/G/L

Grünkern-Taler
mit Kräuterdip
Petersilienkartoffel
A/C/G/L/F/O

Fruchtjoghurtcreme
G

Lauchcremesuppe
A/G/L/O

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

Obst

Frittatensuppe
A/C/G/L

Kärntner Käsnudel
mit Butter und
Schnittlauch
Salat
A/D/G/L/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 Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)

