



Menüplan KW 25: 15.06.-19.06.2026

Wertschätzung kostet nichts,
aber sie ist von unschätzbarem Wert.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

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

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓
Voll: Bodenhaltung ✓
Rind ✓
Schwein ✓
Flüssig: Bodenhaltung ✓
Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

M
E
N
Ü
1

Backerbsensuppe
A/C/L

Grillsteak vom
heimischen Schwein
Pfeffersauce
5 St. Krokette
G/A/L/O/M

Salat

Obst

Grießsuppe
mit Bio-Grieß A/L

Paprika-Hendl
mit Eiernockerln
Gemüwestreifen
A/C/O/L/G

Ananas-
Kokosschnitte
A/C/G/F

Gemüsecremesuppe
A/G/L

Picatta Milanese
(Parmesanschnitzerl)
Nudeln, Tomatensauce
H/ A/C/G/L/O

Salat

Linzer Schnitte
A/H/C/G

Vollkorn-
Schöberlsuppe A/C/G/L

Gegrillte Hendlstreifen
in goldener Kokossauce
Basmati
A/E/G/L/F/O/H

Mohn-Kuchen
A/C/G/F

Nudelsuppe
A/C/L

Faschierte Laibchen
vom Rind und
Schwein Natursafterl
Püree
A/C/G/M/L/O

Salat

Preiselbeer-Zupfzopf
A/C/G/O

M
E
N
Ü
2

Backerbsensuppe
A/C/G/L

“Ravioli Verdura”
Ravioli mit
feiner Käsesauce
A/C/G/L/O

Salat

Obst

Grießsuppe
mit Bio-Grieß A/L

Kalter “Knusper-
Thunfisch Wrap” mit
Mais, Chips und
Zwiebel, Kräuterdip
A/C/G/L/O/F/M

Ananas-
Kokosschnitte
A/C/G/F

Gemüsecremesuppe
A/G/L

Glacierter
Apfel-Kaiser-Schmarren
Zwetschkenröster
A/C/G/O

Linzer Schnitte
A/H/C/G

Vollkorn-
Schöberlsuppe
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
A/C/F/G/L/M/O

Salat

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