

MONATSMENÜPLAN Oktober 2026

mit Dessert

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



KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 40 28.09 - 04.10	Menü 1	Grießnockerlsuppe A/C/G/L Berner Würstel, Pommes frites (alternativ Bratkartoffeln) Ketchup, Senf, Salat L/G/A Fruchjoghut G	Suppe mit Reibteig ,A/C/L Naturschnitzel vom Hühnerfilet Fusilli und Natursafterl Salat A/L/O/M/G/C Obst	Zucchini-suppe A/G/L/O Cordon bleu Gemüsereis Ketchup, Hauptsalat A/C/G/L Streusel-Fruchtkuchen A/C/G	Bio-Polenta-Gemüsesuppe G/L Geflügel-Polpetti vom Wech mit Kartoffelpüree, feine Paradeiserause A/G/L/O/C Donauwelle A/C/G/F	Karottensuppe A/G/L Sommerliche Asia-Reispfanne mit Hühnerfleisch, Gemüse Sprossen Sojabohnen L/O/F/A/C Ameisenkuchen A/C/F/G
	Menü 2	Grießnockerlsuppe A/C/G/L Gefüllte Topfen-Lauchnudeln Schnittlauch, Butter, Salat A/C/G Fruchjoghut G	Suppe mit Reibteig A/C/L Überbackene Gemüse- Palatschinken Joghurt dip Salat A/C/G/L/F/O Obst	Zucchini-suppe A/G/L/O Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce A/C/G Streusel-Fruchtkuchen A/C/G	Bio-Polenta-Gemüsesuppe G/L Kürbis-Kuchen mit Kresse Sauce, Salat A/C/G/L/O Donauwelle A/G/F/C	Karottensuppe A/G/L Italienische Nudeln mit Tomatensauce "Umami" Parmesan, Salat A/C/G/L/O Ameisenkuchen A/C/F/G
KW 41 05.10 - 11.10	Menü 1	Backerbsensuppe A/C/L Grillsteak vom heimischen Schwein Pfeffersauce Kroketten G/A/L/O/M Salat Obst	Kaspressknödelsuppe A/L/C/G Gebratenes Paprikahendl Eier-Nockerln, Gemüsestreifen A/C/O/L/G Ananas-Kokosschnitte A/C/G/F	Gemüsecremesuppe A/G/L Picatta Milanese, Spaghettii Tomatensauce, Salat (Parmesanschnitzel) H/A/C/G/L/O Linzer Schnitte A/H/C/G	Vollkornschöberl Suppe A/C/G/L Gegrillte Hendlstreifen in goldener Kokossauce Basmati A/E/G/L/F/O/H Mohnkuchen A/C/G/F	Nudelsuppe A/C/L Faschierte Laibchen (R&S) Natursafterl, Püree, Salat A/C/G/M/L/O Preiselbeerzupfzopf A/C/G/O
	Menü 2	Backerbsensuppe A/C/G/L "Ravioli Verdura" Gemüseravioli in feiner Käsesauce, Salat A/C/G/L Obst	Kaspressknödelsuppe A/L/C/G 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-Kaiserschmarren (20% Vollkornmehl) Zwetschenröster 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 Preiselbeerzupfzopf 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)

KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 42 12.10 – 18.10	Menü 1	Topfen-Vollkornknödelsuppe A/C/G/L Mariniertes BBQ-Hühnersteak mit Kräutersauce und Wildreis Salat A/L/O/G/M Fruchjoghut G	Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L Ofenfrische Lasagne, (Kärntner Pute) Salat A/L/G/C Schokoladencookie A/F/G/C	Champignonsuppe A/G/L/O Asiatischer Hühner-Wok Gemüse Basmati A/F/L/O/H/E Obst	Dinkel-Nockerl Suppe A/C/F/L Alpe-Adria Schweineragout „Znaim Style“ Nudeln, Gemüse A/L/O/C/M 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 Fruchjoghut G	Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L Kartoffel-Gnocchi leichter Zitronensauce Avocados Salat A/C/G/L/F/O Schokoladencookie A/F/G/C	Champignon Suppe A/G/L/O Pikante Sonnmalm-Topfen-Rainkal Kräutersauce, Kartoffelsalat A/C/G/L/F/O Obst	Dinkel-Nockerl Suppe A/C/F/L Hausgemachte Krautroulade mit Buchweizen-Gemüsefülle Kartoffeln, Tomatenfond A/L/O/G Topfen-Vanillekuchen A/C/G	Grieß-Gemüsesuppe A/L Sommerliche Tomaten-Mozzarellanudeln mit Schnittlauch, Salat A/G/C Vollkorn-Biquitte-Roulade A/C/G

KW 43 19.10 – 25.10	Menü 1	Bio-Polenta Dukaten Suppe G/L Gratinierte Hühnersteaks in Schinken-Gervais-Kruste Kräuter -sauce, Reis, Salat A/C/G/O/L/M Apfelmus	Nudelsuppe A/C/L Grillkotelette (S) mit Püree,, Natursafterl, Salat A/G/L/M Hadnmehl-Erdebeerschnitte A/C/G/F	Gemüsecremsuppe A/G/L/O 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 Wassermelone	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 Hadnmehl-Erdebeerschnitte A/C/G/F	Gemüsecreme-Suppe A/G/L Grünkern-Taler mit Kräuterdip Petersilienkartoffel A/C/G/L/F/O Fruchtjoghurtcreme G	Kürbiscremesuppe A/G/L/O Marillen- Palatschinken mit Kompott A/C/G Obst	Frittatensuppe A/C/L/G Kärntner Käsnu del mit Butter und Schnittlauch, Salat A/C/L/G 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)