

MONATSMENÜPLAN September 2026

mit Dessert

„Ein Leben ohne Liebe ist wie ein Jahr ohne Sommer.“

GUT ZU WISSEN!
WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:
Frischkäse ✓
Kalb ✓
Huhn: (Brust), Geschneitztes ✓
Käse: 70% ✓

GUT ZU WISSEN!
WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:
Huhn: Keule ✓
Vollrei: Bodenhaltung ✓
Rind ✓
Schwein ✓
Flüssig: Bodenhaltung ✓
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 ✓

GESUNDE KÜCHE
SEIT 1982

KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 36 31.08 - 06.09	Menü 1	Reissuppe mit Gemüse L Naturschnitzel (S) mit Esterhazy-Gemüsesauce, Spiralnudeln A/C/L Linzer Schnitte A/C/G/H	Erbsencremesuppe A/G/L Spaghetti Bolognese (von der Kärntner Pute), Parmesan Salat A/C/L Obst	Minestrone A/C/L/O Gegrillte Hühnerstreifen in Rahmsauce mit Reis, Salat A/L/G/O Apfelmus	Sternchensuppe A/C/L Schweinsbraten, Serviettenknödel, Kümmelsaferl, Früh-Krautsalat A/C/G/L/M/O Kaffeeroulade A/C/G/F	Hirse-Gemüsesuppe aus Bio-Hirse L Pariser Schnitzel (H) mit Petersilienkartoffel, Salat A/C/G Marillen-Schokokuchen A/C/G/F/O
	Menü 2	Reissuppe mit Gemüse L Hausgemachte gebratene Kaspressknödel auf buntem Rahmgemüse A/L/G/C/O Linzer Schnitte A/C/G/H	Erbsencremesuppe A/G/L Hausgemachte Topfenknödel Vanillebröseln, warme Beerensauce A/C/G Obst	Minestrone A/C/L/O Geb. Risottogemüsebällchen mit Petersilienkartoffel Joghurtdip Salat A/C/G/L/F Apfelmus	Sternchensuppe A/C/L Tiroler Käsespätzle mit Früh-Krautsalat A/C/G/L/O Kaffeeroulade A/C/G/F	Hirse-Gemüsesuppe aus Bio-Hirse L Dinkel-Vollkorn-Nudeln, Paradaisersauce, Parmesan, Salat A/C/G/L/ Marillen-Schokokuchen A/C/G/F/O
KW 37 07.09 - 13.09	Menü 1	Muschelnudelsuppe A/C/L Pikantes Paprika-Reisfleisch(S), Salat A/L/O Obst-Fruchtschnitte A/C/G/H/F	Bio-Haferflockensuppe A/L Cordon bleu vom Schwein Mit Petersilienkartoffel Ketchup, Salat A/C/G/L Obst	Frittatensuppe A/C/G/L Champignon-Hühner Schnitzel mit Nudeln, Blattsalat A/G/L/O/M Vanillepudding mit Himbeersauce G	Karottensuppe A/G/L/O Ravioli mit Fleischfülle Schinken-Lauchsauce Salat A/C/G/L/O Marmorkuchen A/C/G/L/O	Vollkorn-Käse Schöberl Suppe A/C/G/L Gratiniertes Hühnerfilet mit Tomate und Käse, Natursauce, Basmati, Salat A/G/L/O Topfen-Schnitte A/C/G/
	Menü 2	Muschelnudelsuppe A/C/G/L Riesen-Ofenkartoffel, Gegrillter Zuckermaiskolben, Knoblauchdip G Obst-Fruchtschnitte A/C/G/H/F	Bio-Haferflockensuppe A/L Saftige Apfel-Zimt-Spätzle mit Kompott A/C Obst	Frittatensuppe A/C/G/L Kartoffel-Bällchen mit Kichererbsen-Hummus, Kartoffeln, Blattsalat A/C/G/O/F Vanillepudding, Himbeersauce G	Karottensuppe A/G/L/O Pikante überbackene Topfenknödeln mit Zwiebel Rahmgemüse A/C/G/L/F Marmorkuchen A/C/G/L/O	Vollkorn-Käse Schöberl Suppe A/C/G/L Gebackener Gemüsestrudel mit Bröseltopfen und Kresse, Dip, Salat A/G/L/O Topfen-Schnitte A/C/G/

KW		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
KW 38 14.09 – 20.09	Menü 1	Hokkaidokürbis -Suppe A/G/L/O Gegrilltes Pfeffersteak vom Schweinsrückenfilet, Fusilli, Salat A/C/G/L/O Obst	Backerbsensuppe A/C/G/L Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein, Gurken-Erdäpfelsalat, Ketchup A/C/G/L/O/M Apfel-Sreuselkuchen A/C/G/H	Bio-Maissuppe A/G/L/O Gegrillte Hühnermedaillons, Salbei und Speck gelber Gewürzreis BBQ, Dip A/C/L/O/M/G Kakao-Birnen-Würfel A/C/G/F	Gemüsecremesuppe A/G/L Ofen-Leberkäse mit Püree Salat G/M Fruchtjoghurt G	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Gegrilltes Fischfilet "Müllerin" mit Knoblauchbutter und Kartoffeln D/A/G Dinkel-Schoko-Kuchen A/C/G/F
	Menü 2	Hokkaidokürbis -Suppe A/G/L/O Kartoffel Gnocchi-Pfanne mit Gemüse, Pesto und Tomaten, Salat A/C/G/L/O Obst	Backerbsensuppe A/C/G/L Spinatknödel mit Mozzarella, Tomatenfondue und Gurken-Erdäpfelsalat A/G/L/O/C Apfel-Sreuselkuchen A/C/G/H	Bio-Maissuppe A/G/L/O Kärntner Käsnudeln mit Schnittlauch und Blattsalat A/C/G Kakao-Birnen-Würfel A/C/G/F	Gemüsecremesuppe A/G/L Champignon-Erdäpfelpuffer, Rahmkohlrabi Salat A/C/G/L/O Fruchtjoghurt G	Grießnockerlsuppe A/C/L/G Saftige Krautfleckerl mit Sauerrahm und Schnittlauch, Blattsalat A/C/G/L/O Dinkel-Schoko-Kuchen A/C/G/F

KW 39 21.09 – 27.09	Menü 1	Erbsensuppe A/G/L Hühner-Gemüse Frikassee (Gemüsetopf mit Huhn) Nudeln A/G/L/O/C Orangen-Früchte Müsli A/G/H/O	Buchstabensuppe A/C/L Grillhendl mit Natursafterl Karotten-Reis, Salat A/C/L/O Obst	Karfiolcremesuppe A/L/G Kartoffelgulasch mit Putenfrankfurter Kaisersemml A/L Zwetschkenkuchen A/C/G	Dinkelgrieß Suppe A/L/G Apfel-Zwiebel Schweinsragout mit Gemüsestiften und Reis A/G/L/O Vollkorn-Bratapfelkuchen A/C/F/G	Reissuppe L Fischfilet in Kräuter-Eierkruste, Zitrone, Petersilienkartoffeln D/A/G/O Schokopudding G
	Menü 2	Erbsensuppe A/G/L Überb. Spinat-Palatschinken-Torte mit Jungzwiebel, Dip, Salat A/C/G/L/O/F Orangen-Früchte Müsli A/G/H/O	Buchstabensuppe A/C/L Glacierte Schupfnudeln mit Vanillesauce, Mohnzucker A/C/G Obst	Karfiolcremesuppe A/L/G Spaghetti aglio e olio mit frischem Parmesan Salat A/C/G/O Zwetschkenkuchen A/C/G	Dinkelgrieß Suppe A/L/G Serviettenknödel mit Pilrahmsauce Salat A/C/G/L/O Vollkorn-Bratapfelkuchen A/C/F/G	Reissuppe L Brandteig-Gemüse-Käse Laibchen, Kohlrabi mit Erdäpfelwürfel A/C/G/L/O Schokopudding G

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 Lebensmittell allergien 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)