



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



Kalender Woche 37	Montag 07.09.2026	Dienstag, 08.09.2026	Mittwoch, 09.09.2026	Donnerstag 10.09.2026	Freitag, 11.09.2026	Samstag 12.09.2026	Sonntag 13.09.2026
	Gemüse-Cremesuppe a, d, d1, h 	Spargel-Cremesuppe a 	Flädlesuppe mit Gemüseeinlage a, d, d1, g 	Kartoffel-Cremesuppe a, d, d1 	Broccoli-Cremesuppe a, d, d1 		Fleischbrühe mit Gemüsetreifen h
Menü 1 vegetarisch mit Milch- & Eiprodukten	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und kleinem Salat a 	Penne in Spinatsoße mit Tomaten a, d, d1 	Bulgur-Pfanne mit Gemüse d, d1 	Gemüse Köttbullar Preiselbeer Topping Kartoffelstampf a, g 	Gnocchi mit mediterranean Gemüse u. Tomatensoße a,d,d1,g, 	Tortellini, Tomaten Gemüsesoße, geriebener Mozzarella Kleiner Salat a, d, d1, h 	Buntes Reisgericht "Paella" gelber Reis rote Bohnen Erbsen Paprika Kräuter a, g
Menü 2 mit Fleisch & Fisch	Geflügel Cevapcici mit Reis & Puszta - Soße dazu Bohnensalat g,h,i 	Hähnchenbrust in Rosmarinsoße, Mischgemüse, und gebratene Gnocchi d,d1 	Schweinebraten mit Rahmsoße, Bohnen-Gemüse, Petersilienkartoffeln a,d,d1,g,h 	Hähnchengyros Tzatziki, Kräuterreis bunter Krautsalat 8, a 	Paniertes See-Fisch Filet, Quarkremoulade Kartoffel-Gurkensalat a,d,d1,g 	Linseneintopf Suppengemüse Bockwurst 2, 3, 7, h 	Putenrollbraten Bratensoße Spargelgemüse Kräuterkartoffeln d, d1, g, h
Menü 3 Küchen Highlights	Paniertes Schweineschnitzel dazu Nudelsalat, Zitronenecke und Tomatenecke d, d1, i 	Spaghetti Bolognese, dazu Reibekäse u. Salat, d, d1, h 	Maultaschen mit Fleischfüllung, Kartoffelsalat 8, a, d, d1 	Blumenkohl-Käse Medaillon, Rahmsoße, Kartoffelbrei a, d, d1, d2 	Rührei mit Käse u. Kräutern, Rahmspinat, Salzkartoffeln a, d, d1, d2 		
Dessert	Kompott mit Minze a	Früchtequark a	Kirschcreme a, 3, 8	Vanillepudding	Müsli a	Obst	Stracciatella Creme a

Hinweis: In unserem Betrieb werden Zutaten verarbeitet, die Allergene und Zusatzstoffe enthalten können. Trotz aller Sorgfalt kann ein Übergang von Spuren dieser Allergene nicht völlig ausgeschlossen werden. Bei einer vorliegenden Lebensmittelallergie sprechen Sie uns bitte an. Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

G > Glutenfrei / L > Lactosefrei

ZUSATZSTOFFE 1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Antioxidationsmittel 4 Geschmacksverstärker 5 geschwefelt	6 geschwärzt 7 mit Phosphat 8 mit Süßungsmittel 9 enthält eine Phenylalaninquelle 10 gewachst 11 koffeinhaltig	10 gewachst 11 koffeinhaltig 12 chininhaltig 13 enthält Alkohol	ALLERGENE a Milch u. oder Milchprodukte b Erdnuss	c Schalenfrüchte c1 Mandeln c2 Haselnüsse	c3 Walnüsse c4 Cashewnüsse c5 Pecannüsse	c6 Paranüsse c7 Pistazien c8 Macadamia- u. Queensland-Nüsse	d * Glutenhaltige Getreide d1 Weizen/Dinkel d2 Roggen d3 Gerste d4 Hafer	e Krebstiere f Fisch g Hühnerrei h Sellerie i Senf j Sesam	k Soja l Schwefeldioxid m Lupinen n Weichtiere	P4	
--	---	--	--	---	--	---	--	---	---	----	--