



REGIONAL, FAMILIÄR, FRISCH



Kalender Woche 46	Montag, 09.11.2026	Dienstag, 10.11.2026	Mittwoch, 11.11.2026	Donnerstag, 12.11.2026	Freitag, 13.11.2026	Samstag, 14.11.2026	Sonntag, 15.11.2026
	Gemüse - Cremesuppe a, d, d1, h 	Kürbissuppe 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	Herzhafter Kürbis Kartoffel - Eintopf d, d1, h 	Penne in Spinatsoße mit Tomaten a, d, d1 	Bulgur-Pfanne mit Gemüse d, d1 	Gemüse Köttbullar Preiselbeer - Topping dazu Kartoffelstampf a, g 	Sauerkraut mit Schupfnudeln a, d, d1, g 	Buntes Reisgericht "Paella" gelber Reis, rote Bohnen, Erbsen, Paprika, Kräuter a, g 	Tortellini, Tomaten- Gemüsesoße, geriebener Mozzarella dazu kleiner Salat a, d, d1, h
Menü 2 immer lecker	Geflügel Cevapcici mit Reis & Puszta - Soße dazu Bohnensalat g, h, i 	Schweinegulasch, Kartoffelbrei, Saison Gemüse a, d, d1, d2 	Maultaschen mit Fleischfüllung dazu Kartoffelsalat 8, a, d, d1 	Hähnchengyros Tzatziki, Kräuterreis bunter Krautsalat 8, a 	Paniertes See-Fisch Filet, Quarkremoulade dazu Kartoffel-Gurkensalat a, d, d1, g 	Linseneintopf Suppengemüse Bockwurst 2, 3, 7, h 	Putenrollbraten auf Rahmwirsing dazu Kräuterkartoffeln d, d1, g, h
Menü 3 Küchen Highlights	Grobe Bratwurst dazu Kartoffelbrei u. Zwiebelsoße a, d, d1 	Hähnchenbrust in Rosmarinsoße, dazu gebratene Gnocchi d, d1 	Schweinebraten mit Rahmsoße, Rotkraut dazu Petersilienkartoffeln a, d, d1, g, h 	Rinderbrust an Meerrettichsoße dazu Kartoffeln und Rote Beete a 	Spaghetti Bolognese, dazu Reibekäse d, d1, h 		
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
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 Hühnerlei
h Sellerie
i Senf
j Sesam

k Soja
l Schwefeldioxid
m Lupinen
n Weichtiere

P4

