



Menüplan vom 07.04.2026 - 10.04.2026



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe		Bärlauch-Cremesuppe	Gemüsebouillon mit Käse-Schöberl	Bouillon mit Suppennudeln	Suppe
Hauptspeise oder		Spargel-Risotto mit Tomatenwürfel dazu Parmesan	Zucchini-Käselaiabchen dazu Salzkartoffeln und Sauerrahmdip	Kichererbsen-Curry	Tagliatelle mit Naturfisch in Dillsauce dazu Karotten
Hauptspeise	Ostermontag	Spaghetti mit zweierlei Saucen dazu Parmesan	Wraps mit Hühnerfiletstreifen dazu Salat, Tomaten, Paprika Mais, Zwiebel und Sauerrahm	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus	
Dessert		Kirsch-Joghurt oder Vanille-Joghurt	Schokokuchen	Versch. Obst	Dessert

Alles **BIO** bei Bananen, Brot, Eier, Gemüse, Gewürze, Milchprodukte, Rindfleisch und Teigwaren!
Schweinefleisch, Faschiertes, Rindfleisch aus Österreich /Hühnerfleisch, Putenfleisch aus Österreich, Ungarn, Slowenien
Ihr Küchenteam wünscht **Guten Appetit** und berät Sie sehr gerne bezüglich **Allergeninformationen** laut Codex Empfehlungen!



Menüplan vom 13.04.2026-17.04.2026



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Erbsen-Schöberl	Bouillon mit Frittaten	Spargelcremesuppe	Bouillon mit Backerbsen	Suppe
Hauptspeise oder	Gemüse-Bulgur-Pfanne	Gemüselasagne	Vollkornnudeln mit Gemüse-Tomatensauce dazu Parmesan		Gebackenes Schollen-filet mit So. Tartar, Gemüse und Kartoffeln
Hauptspeise	Rindergeschnezzeltes Mit Kichererbsen Dazu Kräuterreis und Karotten	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Gebratene Hühnerkeule mit Paprikagemüse und Parboiled-Reis	Vegetarische Tortellini mit Versch. Saucen und Parmesan	
Dessert	Marmorkuchen	Versch. Obst	Naturjoghurt mit Fruchtsauce	Obstkuchen	Dessert

Alles **BIO** bei Bananen, Brot, Eier, Gemüse, Gewürze, Milchprodukte, Rindfleisch und Teigwaren!
Schweinefleisch, Faschiertes, Rindfleisch aus Österreich /Hühnerfleisch, Putenfleisch aus Österreich, Ungarn, Slowenien
Ihr Küchenteam wünscht Guten Appetit und berät Sie sehr gerne bezüglich **Allergeninformationen** laut Codex Empfehlungen!