



Menüplan vom 15.09.2025 – 19.09.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Bärlauch- Cremesuppe	Bouillon mit Nudeln	Karfiol - Cremesuppe	Suppe
Hauptspeise oder	Spaghetti mit verschiedenen Saucen dazu Parmesan	Gebr. Puten - Schnitzel mit Champignonsauce dazu Erbsenreis	Heidelbeer-Datschi mit Vanillesauce	Pizzaschnitte Margarita	Tagliatelle mit Naturfisch in Dillsauce
Hauptspeise		Kürbis-Laibchen mit Dip dazu Kartoffeln	Gemüserisotto Dazu Parmesan	Pizzaschnitte mit Schinken und Salami	Nuss-Palatschinken mit Schokosauce
Dessert	Bio Vanille- oder Kirschjoghurt	Zitronenkuchen	Versch. Obst	Topfencreme mit Fruchtsauce	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 22.09.2025-26.09.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Erbsen-Schöberl	Karotten-Cremesuppe	Broccoli-Cremesuppe	Bouillon mit Frittaten	Suppe
Hauptspeise oder	Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster oder Apfelmuss	Gemüsenudelauf	Krautstrudel mit Butterkartoffeln		Gebackenes Schollenfilet mit So. Tartar, Gemüse und Kartoffeln
Hauptspeise	Vegetarischer Strudel mit Kräutersauce dazu Kartoffeln	Gratinierter Makaroni-Auflauf	Hühnerfilet-Geschnetzeltes in Rahmsauce dazu Spätzle und Karotten	Vegetarische - Tortellini dazu mit Versch. Saucen und Parmesan	
Dessert	Versch. Obst	Dinkel-Brownie	Naturjogurt mit Früchten	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!



Menüplan vom 29.09.2025-03.10.2025



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

Ascher

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Selleriecremesuppe	Karottensuppe	Bouillon mit Gemüsestreifen	Bouillon mit Buchstaben	Suppe
Hauptspeise oder	Couscous-Laibchen mit Dip dazu Kartoffeln	Ofenkartoffel mit Rahmblattspinat gefüllt und mit Käse gratinert	Gemüsestrudel mit Kräutersauce dazu Kartoffeln	Apfel-Radel dazu Vanillesauce	Naturfisch mit Kräuterbutter Broccoli und Reis
Hauptspeise	Kartoffelgulasch mit Frankfurter dazu 1 Semmel	Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip, Kräuterbutter oder buntem Gemüse	Wiener -Schnitzel vom Schwein Dazu Kartoffeln	Penne mit Bärlauch-Pesto Dazu Parmesan	
Dessert	Schokoladepudding	Zitronenkuchen	Frischer Fruchtsalat	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!