



# Menüplan vom 16.02.2026 – 20.02.2026

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Lauchcremesuppe	Bouillon mit Frittaten	Broccoli-Creme-Suppe	Rindsbouillon mit Nudeln	Suppe
Hauptspeise oder		Kichererbsen-Curry	Zucchini-Schafkäse-Laibchen mit Dip dazu Kartoffeln	Gemüse-Kartoffel-Gröstl	Gebackenes Fischfilet mit So. Tartar dazu Kartoffeln und Gemüse
Hauptspeise	Spaghetti mit verschiedenen Saucen dazu Parmesan	Reisauflauf mit Beeren-sauce	Kartoffelpuffer Mit Schnittlauchdip oder Sauerrahm	Wiener Schnitzel vom Schwein mit Butterkartoffeln	
Dessert	Vanille und Erdbeerjoghurt	Obst	Obstkuchen	Frischer Fruchtsalat	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 23.02.2026-27.02.2026

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Nudeln	Selleriecremesuppe	Bouillon mit Backerbsen	Kürbiscremesuppe	Suppe
Hauptspeise oder	Spargel-Risotto dazu Parmesan	Spinatknödel mit Knoblauchsauce	Krautstrudel mit Kartoffeln und Sauerrahmdip	Ofenkartoffeln mit buntem Gemüse oder Sauerrahmdip oder Kräuterbutter	Tagliatelle mit Fisch in Dillsauce
Hauptspeise	Germknödel mit Vanillesauce	Hühnerfilet-Geschnetzeltes mit Nudeln und Mais	Gebr. Leberkäse mit Röstkartoffeln und Cremespinat		Bauernkrapfen mit Vanillesauce
Dessert	Versch. Obst	Vanillepudding mit Fruchtsauce	Naturjoghurt mit Früchten	Schoko -Brownie	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 02.03.2026-06.03.2026

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Buchstaben	Karottensuppe	Bouillon mit Gemüsestreifen	Selleriecremesuppe	Suppe
Hauptspeise oder	Karfiol-Linsen-Curry	Gnocchi mit versch. Vegetarischen Saucen dazu Parmesan	Polentastrudel mit Schnittlauchdip und Salzkartoffeln	Tagliatelle mit Paprikagemüse	
Hauptspeise	Gebr. Hühnerbrüstchen mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Princess-Bohnen		Buchteln mit Vanillesauce	Faschierte Laibchen mit Pommes-frites und Paprikagemüse	Fischstäbchen mit Kartoffel- Püree und Erbsen
Dessert	Schokoladepudding	Zitronenkuchen	Versch. Obst	Naturjoghurt 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 09.03.2026- 13.03.2026

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bärlauch-Suppe	Gemüsebouillon mit Nudeln	Broccoli-Creme-Suppe	Bouillon mit Käse-Schöberl	Suppe
Hauptspeise oder	Rote Linsenlasagne mit Tomatensauce	Spinat-Schafkäse-Laibchen mit Kartoffeln und Sauerrahmdip	Vegetarisches - Moussaka	Gebackene Zucchini mit Sc. Tartar und Kartoffeln	Spaghetti mit Schinkensauce oder Tomatensauce
Hauptspeise	Butternudeln mit Schinken oder Kräutersauce	Fischnuggets mit Kartoffeln und Mais dazu Sc. Tartar	Champignonrahm-Schnitzel dazu Erbsenreis	Zwetschken-Pofesen mit Vanillesauce	
Dessert	Frucht-Joghurt	Nusskuchen	Topfencreme mit Beeren-sauce	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 16.03.2026-21.03.2026

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Backerbsen	Bouillon mit Gemüsestreifen	Tomatencremesuppe mit Reis	Kohlrabi-Creme- Suppe	Suppe
Hauptspeise oder	Chili-sin- Carne dazu 1 Semmerl	Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce	Gemüse-Risotto	Spaghetti mit versch. Saucen dazu Parmesan	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffeln und Gemüse
Hauptspeise	Chili-con-Carne dazu 1 Semmerl	Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	Gebackene Hühnerkeule mit Parboiled-Reis und Karotten		
Dessert	Kuchen	Versch. Obst	Schokoroulade	Vanillejoghurt oder Kirschjoghurt	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!