



Menüplan vom 17.11.2025 – 21.11.2025

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	Karottenlaibchen 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	Biskuitroulade	Obst	Mohnkuchen	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 24.11.2025-28.11.2025

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	Kürbis – Gemüsepfanne	Spinatknödel mit Knoblauchsauce	Krautstrudel mit Kartoffeln und Sauerrahmdip	Ofenkartoffeln mit buntem Gemüse oder Sauerrahmdip oder Kräuterbutter	Tagliatelle mit Fisch in Dillsauce
Hauptspeise	Topfenstrudel mit Vanillesauce	Hühnerfilet- geschnetzeltes mit Nudeln und Erbsen	Gebr. Leberkäse mit Röstkartoffeln und Cremespinat		Bauernkrappen 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 01.12.2025-05.12.2025

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	Kürbis-Risotto	Butternudeln mit versch. Vegetarischen Saucen dazu Parmesan	Kartoffel- Gemüsegratin	Polenta-schnitte Mit Paprikagemüse	Fischstäbchen mit Kartoffel- Püree und Erbsen
Hauptspeise	Gebr. Hühnerbrüstchen mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Princess-Bohnen		Buchteln mit Vanillesauce	Faschierte Laibchen mit Pommes-frites und Paprikagemüse	Marillen -Palatschinken
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 08.12.2025- 12.12.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe		Gemüsebouillon mit Nudeln	Broccoli-Creme-Suppe	Bouillon mit Käse-Schöberl	Suppe
Hauptspeise oder	Feiertag	Spinat-Schafkäse-Laibchen mit Kartoffeln und Sauerrahmdip	Vegetarischer Moussaka	Gebackener Karfiol mit So. Tartar und Kartoffeln	Spaghetti mit Schinkensauce oder Tomatensauce
Hauptspeise		Fischnuggets mit Kartoffeln und Mais dazu So. Tartar	Pariser-Schnitzel mit Erbsenreis	Zwetschken-Pofesen mit Vanillesauce	
Dessert		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 15.12.2025-19.12.2025

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	Bulgur-Gemüse Pfanne	Gemüse Risotto	Spaghetti mit versch. Saucen dazu Parmesan	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffeln und Gemüse
Hauptspeise	Chili-con-Carne dazu 1 Semmerl	Kaiserschmarrn mit Apfelmuss oder Zwetschkenröster	Gebratene 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!