



# Menüplan vom 17.02.2025 - 21.02.2025



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kohlrabi Cremesuppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Karfiolcremesuppe	Bouillon mit Erbsenschöberl	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Geschmetzeltes mit Parboiled Reis dazu Karottengemüse	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmuss	Wiener Schnitzel vom Schwein dazu Pommes-frites	Wurstnudeln	Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce dazu Parmesan
Menü 2 „Veggie“	Blattspinatlasagne mit Tomatensauce	Kartoffel- Kichererbsen-Curry	Zucchinilaibchen mit Dip und Salzkartoffeln	Krautfleckerl	
Dessert	Grießflammeri mit Beeren	Verschiedenes Obst	Naturjoghurt mit Fruchtsauce	Ananaskokoskuchen	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 24.02.2025-28.02.2025



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

## Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Erbsenschöberl	Kartoffelsuppe	Bouillon mit Nudeln	Lauchcremesuppe	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Kartoffelpuffer mit Sauerrahmdip	Gratinierter Makkaroni-Auflauf	Zwetschken-Pofesen mit Vanillesauce	Gebratene Hühnerkeule mit Erbsenreis	Tintenfischringe mit Dip
Menü 2 „Veggie“	Vegetarischer Strudel mit Kräutersauce dazu Kartoffeln	Gemüsenudelauf	Gratinierte Gemüse-Palatschinken dazu Kartoffeln	Spinatknödel mit Knoblauchsauce	Marillen-Palatschinken
Dessert	Marmorkuchen	Dinkel-Brownie	Verschiedenes Obst	Naturjoghurt mit Früchten	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 03.03.2025-07.03.2025



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

## Täglich frisches Salatbuffet

Ascher

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Frittaten	Karottensuppe	Gemüsesuppe	Bouillon mit Buchstaben	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Germknödel mit Mohn oder Vanillesauce	Gebratenes Hühnerfilet mit Paprikarahmsauce dazu Couscous und Erbsen	Fischnuggets mit Sauce- Tartar Butterkartoffeln und Karottengemüse	Buntes Reisfleisch	Naturfisch mit Kräuterbutter Zucchini Gemüse und Reis
Menü 2 „Veggie“	Haferflockenlaibchen mit Dip und Kartoffeln	Polenta-schnitte mit Buntem Gemüse und Käse gratiniert		Kartoffel Gemüse-Gröstl	
Dessert	Verschiedenes Obst	Krapfen	Frischer Fruchtsalat	Schokoroulade	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 10.03.2025-14.03.2025



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

## Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsebouillon mit Schöberl	Bouillon mit Frittaten	Karfiolcremesuppe	Bouillon mit Nudeln	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Gebr. Schweinerückenschnitte mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Speckbohnen		Spaghetti mit versch. Saucen dazu Parmesan	Buchteln mit Vanillesauce	Gebackenes Fischfilet mit Sauce Tartar Kartoffeln und Gemüse
Menü 2 „Veggie“	Krautstrudel mit Kartoffeln	Serviettenknödel mit Champignonsauce, Kräutersauce oder Linsen mit Speckwürfel		Kartoffelpuffer mit Tomaten und Mozzarella gratinert	
Dessert	Joghurtcreme mit Fruchtsauce	Schokopudding	Ananaskokoskuchen	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 17.03.2025-21.03.2025



zertifiziert seit 2023 mit  
der GRÜNEN GABEL

## Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Broccoli Cremesuppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Bouillon mit Grießnockerl	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Gebr. Hühnerbrust mit Paprikarahmsauce dazu Nudeln	Apfel-Radl mit Vanillesauce	Panierte Hühnerkeule dazu Butterkartoffeln und Karottengemüse	Tagliatelle mit Schinkensauce oder Tomatensauce dazu Parmesan	Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und Erbsen
Menü 2 „Veggie“	Penne All arrabiata dazu Parmesan	Quinoa - Lauchlaibchen mit Kartoffeln und Sauerrahmdip	Gemüselasagne mit Tomatensauce	Lauchkäse -Quiche	Süße Überraschung mit Vanillesauce
Dessert	Obstkuchen	Frisches Obst	Bio Fruchtjoghurt	Mohnkuchen	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!