



Menüplan vom 12.05.2025-16.05.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Gemüsebouillon mit Schöberl	Bouillon mit Frittaten	Karfiolcremesuppe	Bouillon mit Nudeln	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Hühnerfiletgeschnetzeltes mit Parboiled-Reis Und Erbsen		Rindsgulasch mit Butternudeln	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Gebackenes Fischfilet mit Sc. Tartare Kartoffeln und Gemüse
Menü 2 „Veggie“	Spargelrisotto Dazu Parmesan	Gnocchi mit Champignonsauce, Tomatensauce oder Schinkensauce dazu Parmesan	Quinoa-Kichererbsen-Pfanne Mit Gemüse	Gebackener Süß-Kartoffel mit Sauerrahmdip	Marillen-Palatschinken
Dessert	Schokopudding	Obst-Kuchen	Topfencreme mit Früchten	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 19.05.2025-23.05.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der **GRÜNEN GABEL**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Broccoli-Cremesuppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Bouillon mit Grießnockerl	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Gratinierte Schinkenfleckerl	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmuss	Spaghetti mit zweierlei Saucen dazu Parmesan	Gebackenes Hühnerbrüstchen mit Kartoffeln	Fisch-Nuggets mit Kartoffel und Erbsen
Menü 2 „Veggie“	Spaghetti mit Basilikum-Pesto dazu Parmesan	Quinoa - Lauchlaibchen mit Kartoffeln und Sauerrahmdip	Gemüselasagne mit Tomatensauce	Lauchkäse -Quiche	Süße Überraschung mit Vanillesauce
Dessert	Obstkuchen	Frisches Obst	Grieß-Flammeri mit Fruchtsauce	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 26.05.2025 - 28.05.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Nudeln	Spargel-Cremesuppe	Bouillon mit Grießnockerl		
Menü 1 „Fleischtiger“	Topfenauflauf Mit Beerensauce	Kartoffelgulasch mit Frankfurter dazu eine Semmel	Rindergeschnetzeltes mit Kichererbsen; Dazu Nudeln und Speckbohnen	Feiertag	Schulautonom Frei
Menü 2 „Veggie“	Ofenkartoffel mit Spargelragout gefüllt und Käse gratiniert	Gemüse - Kartoffelgulasch; Dazu eine Semmel	Gemüsestrudel mit Kräutersauce und Kartoffeln		
Dessert	Fruchtsalat	Obstkuchen	Wassermelone		

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 02.06.2025 – 06.06.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Erbsen -Schöberl	Spargelcremesuppe	Bouillon mit Buchstaben	Broccolisuppe	Suppe
Hauptspeise	Buntes Gemüserisotto Dazu Parmesan	Pizzaschnitte Margarita	Apfelräder mit Vanillesauce	Penne mit Verschiedenen Saucen dazu Parmesan	
Hauptspeise	Hühnerfiletgeschnetzeltes Mit Parboiled-Reis und Mais	Pizzaschnitte mit Salami und Schinken	Spargellaibchen mit Sauerrahmdip und Kartoffeln		Gebackenes Schollenfilet mit Sc. Tartare dazu Kartoffeln
Dessert	Kuchen	Joghurt mit Früchten	Verschiedenes Obst	Eis	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 10.06.2025-13.06.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe		Gemüsebouillon Mit Nudeln	Karfiol-Cremesuppe	Kohlrabi-Cremesuppe	Suppe
Hauptspeise	Feiertag	Gemüsestrudel mit Kräutersauce dazu Kartoffeln	Buntes- Gemüse- Kartoffel-Gröstl	Zucchini-Käse - Laibchen mit Sauerrahmdip	
Hauptspeise		Zwetschkenpofesen mit Vanillesauce	Wiener Schnitzel vom Schwein Dazu Kartoffeln	Makkaroni-Auflauf	Naturfisch mit Blattspinat dazu Kräutersauce und Parboiled-Reis
Dessert		Wassermelone	Topfencreme mit Fruchtsauce	Schokopudding	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 16.06.2025 -18.06.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerst ag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Backerbsen	Lauch-Creme-suppe	Bouillon mit Nudeln		
Hauptspeise	Tagliatelle mit Meeres-früchte in Dillsauce	Bulgur-Gemüse- Pfanne	Spinatlasagne mit Tomatensauce	Feiertag	Schulautonom frei
Hauptspeise	Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster oder Apfelmuss	Gebratene Hühnerkeule mit Buntem Gemüse und Parboiled -Reis	Gebratener-Leberkäse mit Karottengemüse und Röstkartoffeln		
Dessert	Verschiedenes Obst	Grießflammeri mit Fruchtsauce	Wassermelone		

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!