



Menüplan vom 06.10.2025 – 10.10.2025



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Frittaten	Gemüsesuppe	Broccoli-Creme-Suppe	Rindsbouillon mit Nudeln	Suppe
Hauptspeise oder	Linse laibchen mit Kräuter dip dazu Kartoffeln	Gemüselasagne mit Tomatensauce	Zucchini laibchen mit Dip dazu Kartoffeln	Spätzle mit Schinkensauce	Gebackenes Fischfilet mit So. Tartar dazu Kartoffeln und Gemüse
Hauptspeise	Gebratene Hühnerkeule Mit Parboiled-Reis und Zuckermais	Zwetschken-Pofesen dazu Vanille-Sauce	Gebr. Schweinerücken-schnitte dazu Kräuterbutter und Bratkartoffeln	Spinatspätzle mit Gorgonzola-Sauce	
Dessert	Biskuitroulade	Versch. Obst	Frischer Fruchtsalat	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 13.10.2025-17.10.2025

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	Serviettenknödel mit Champignon-Sauce oder Kräutersauce	Quinoa-Curry	Krautstrudel mit Butterkartoffeln	Kartoffel- Gemüseauflauf	Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Sauce
Hauptspeise		Rindsgulasch mit Butternudeln	Bauernkräpfen mit Vanillesauce	Hühnerfilet- Geschneitztes dazu Parboiled-Reis und Karotten	Süße Überraschung mit Vanillesauce
Dessert	Schoko-Brownie	Vanillepudding mit Fruchtsauce	Versch. Obst	Joghurt	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 20.10.2025-24.10.2025



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Buchstaben	Karottensuppe	Bouillon mit Gemüsestreifen	Kartoffelcremesuppe	Suppe
Hauptspeise oder	Gemüse-Palatschinken mit Käse gratiniert dazu Kartoffeln	Pizzaschnitte Margarita	Spinatlasagne mit Tomatensauce	Eiernudeln	Fischstäbchen mit Kartoffel- Püree und Erbsen
Hauptspeise	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Pizzaschnitte mit Salami und Schinken	Paprikarahm-Schnitzel mit Butterspätzle und Erbsen	Gratinierter Makkaroni-Auflauf	Marillen -Palatschinken
Dessert	Versch. Obst	Obstkuchen	Grießflammerie mit Fruchtsauce	Marmorkuchen	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 03.11.2025- 07.11.2025



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Käse-Schöberl	Kürbiscremesuppe	Gemüsebouillon mit Nudeln	Selleriecremesuppe	Suppe
Hauptspeise oder	Couscous-Laibchen mit Kartoffeln	Gnocchi mit Blattspinat, Tomatenwürfel in Rahmsauce	Haferflockenlaibchen dazu Sauerrahmdip u. Bunt Gemüse	Gemüse -Kartoffel-Gröstl	Gebr. Pangasius Filet dazu Kräutersauce Reis und Blattspinat
Hauptspeise	Grill- Würstl mit Pommes-Frites und Karotten	Gnocchi mit Schinkensauce oder Tomatensauce dazu Parmesan	Topfen-Knödel mit Beersauce	Gebackenes-Hühnerbrüstchen mit Butterkartoffeln	
Dessert	Vanille oder Erdbeerjoghurt	Topfencreme mit Fruchtsauce	Versch. Obst	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 13.11.2025-17.11.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Lauchcremesuppe	Bouillon mit Gemüsestreifen	Tomatencremesuppe mit Reis	Bouillon mit Buchstaben	Suppe
Hauptspeise“ oder	Gemüsestrudel mit Butterkartoffeln und Dip	Bunte Gemüsereispfanne	Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Sauce	Spinatknödel mit Knoblauchsauce	Nudeln mit Tomatensauce und Parmesan
Hauptspeise	Lasagne mit Tomatensauce	Rindergeschnetztes mit Kichererbsen dazu Parboiled -Reis und Princess-Bohnen	Kleine Semmelknödel mit Specklinsen	Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	
Dessert	Kuchen	Joghurt	Biskuitroulade	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!