



Menüplan vom 07.01.2026 – 09.01.2026

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe			Broccoli-Creme-Suppe	Rindsbouillon mit Nudeln	Suppe
Hauptspeise oder		Feiertag	Süß-Kartoffel mit Sauerrahmdip	Gemüserisotto dazu Parmesan	Gebackenes Fischfilet mit So. Tartar dazu Kartoffeln und Gemüse
Hauptspeise	Ferien		Bratwürstl mit Sauerkraut und Röstkartoffeln	Gebr. Hühnerkeule mit Parboiled-Reis dazu Karotten	Nuss-Palatschinke mit Schokosauce
Dessert			Bircher-Müsli	Naturjoghurt mit frischen 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 12.01.2026-16.01.2026

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Nudeln	Tomatencremesuppe	Bouillon mit Backerbsen	Kürbisc cremesuppe	Suppe
Hauptspeise oder	Linsenlasagne mit Tomatensauce	Gemüserisotto dazu Parmesan	Bulgur- Gemüselaiochen dazu Sauerrahmdip und Kartoffeln	Pizza-Schnitte Margarita	Gebratenes Fischfilet mit Dillsauce dazu Reis und Blattspinat
Hauptspeise	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster oder Apfelmus	Geschnetzeltes vom Schwein dazu Parboiled-Reis und Karottengemüse	Käsespätzle	Pizza-Schnitte mit Schinken und Salami	
Dessert	Versch. Obst	Topfencreme mit Fruchtsauce	Biskuitroulade	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 19.01.2026-23.01.2026

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Backerbsen	Karottensuppe	Bouillon mit Gemüsestreifen	Bouillon mit Frittaten	Suppe
Hauptspeise oder	Spaghetti mit verschiedenen Saucen dazu Parmesan	Quinoa - Gemüselaibchen dazu Sauerrahmdip und Kartoffeln	Spinatstrudel mit Schafkäse dazu Kräutersauce und Kartoffeln	Gemüsegulasch dazu eine Semmel	Fischstäbchen mit Kartoffel- Püree und Erbsen
Hauptspeise		Apfelstrudel mit Vanillesauce	Putenschnitzel mit Currysauce dazu Reis und Erbsen	Kartoffelgulasch mit Frankfurter dazu eine Semmel	Marillen -Palatschinken
Dessert	Vanille oder Erdbeerjoghurt	Versch. Obst	Apfelkuchen	Grießflammeri 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 26.01.2026- 30.01.2026

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Broccoli-Cremesuppe	Gemüsebouillon mit Nudeln	Zwiebelsuppe mit Käsecroutons	Bouillon mit Käse-Schöberl	Suppe
Hauptspeise oder	Gemüselasagne dazu Tomatensauce	Serviettenknödel mit Champignon oder Kräutersauce	Vegetarische Frühlingsrolle mit Süß-Sauer-Sauce	Kichererbsen-Curry	Spaghetti mit Tomatensauce
Hauptspeise	Pariser- Schnitzel dazu Erbsenreis	Serviettenknödel mit Specklinsen	Grillwürstl mit Bratkartoffeln und Gemüse	Bauernkrapfen mit Vanillesauce oder Marillenmarmelade	Vegetarische Laibchen dazu Dip und Kartoffeln
Dessert	Frischer Fruchtsalat	Nusskuchen	Naturjoghurt 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 02.02.2026-06.02.2026

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	Vegetarischer Strudel mit Kartoffeln	Zucchini-Laibchen mit Joghurtdip dazu Kartoffeln	Gemüse-Risotto	Gemüsekartoffel- Auflauf	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffeln und Gemüse
Hauptspeise	Makkaroni-Auflauf	Geschnetzeltes mit Kichererbsen dazu parboiled Reis und grüne Bohnen	Marillen- Palatschinken	Wiener Schnitzel vom Schwein dazu Kartoffeln	Bauernkrappen mit Vanillesauce
Dessert	Schokopudding	Marmorkuchen	Versch. Obst	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!