



Menüplan vom 07.01.2025-10.01.2025

Täglich frisches Salatbuffet



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe		Bouillon mit Frittaten	Bouillon mit Gemüsestreifen	Broccoli Cremesuppe	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Feiertag	Pizzaschnitte mit Salami und Schinken	Reisauflauf mit Beerenragout	Wiener Schnitzel vom Schwein dazu Kartoffeln	Fischfilet Natur mit Kräutersauce, Blattspinat dazu Kartoffeln
Menü 2 „Veggie“		Pizzaschnitte Margarita	Couscous Laibchen mit Sauerrahmdip und Kartoffeln	Gemüserisotto dazu Parmesan	
Dessert		Frischer Fruchtsalat	Versch. Obst	Vanillepudding 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 13.01.2025-17.01.2025



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Selleriecremesuppe	Karfiol Cremesuppe	Bouillon mit Buchstaben	Bouillon mit Gemüse	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Rinder- geschnetzeltes mit Kichererbsen dazu Parboiled-Reis und Prinzessbohnen	Wraps mit Hühnerfiletstreifen, Salat Tomaten, Mais, Paprika, Zwiebel und Sauerrahmdip	Spätzle mit Schinkensauce oder Kräutersauce	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Frühlingsrolle mit Süß-sauer Sauce
Menü 2 „Veggie“	Gemüse Eintopf	Gemüsestrudel mit Kräutersauce dazu Kartoffeln	Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce	Gebackener Karfiol mit Sc. Tartar dazu Kartoffeln	Nuss- Palatschinken mit Schokosauce
Dessert	Naturjoghurt mit frischen Früchten	Mohnkuchen	Kokoskuchen	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 20.01.2025-24.01.2025



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Frittaten	Bouillon mit Gemüsestreifen	Karfiol Cremesuppe	Kürbis Cremesuppe	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Ofenkartoffeln mit Sauerrahmdip, Kräuterbutter oder buntem Gemüse	Gebackene Apfelradeln mit Vanillesauce	Gebrautes Hühnerbrüstchen mit Kräuterbutter Bratkartoffeln und Mais	Spaghetti mit verschiedenen Saucen dazu Parmesan	Gebackenes Fischfilet mit Sc. Tartar und Salzkartoffeln
Menü 2 „Veggie“		Serviettenknödel mit Champignonsauce	Gemüselaibchen mit Sauerrahmdip und Kartoffeln		
Dessert	Marmorkuchen	Frisches Obst	Versch. Bio Joghurt	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 27.01.2025-31.01.2025



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Buchstaben	Champignon Cremesuppe	Bouillon mit Erbsen Schöberl	Bouillon mit Nudeln	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Topfenauflauf mit Beerenragout	Faschierte Laibchen mit Kartoffeln und Paprikagemüse	Gnocchi mit Schinkensauce dazu Parmesan	Chili con carne dazu eine Semmel	Tagliatelle mit Lachsstreifen in Dillsauce
Menü 2 „Veggie“	Süßkartoffeln mit Dip oder Kräuterbutter	Verschiedenes Gemüse im Backteig dazu Sauerrahmdip	Linzenlaibchen mit Sauerrahmdip und Kartoffeln	Chili sin carne dazu eine Semmel	Tagliatelle mit Tomatensauce dazu Parmesan
Dessert	Versch. Obst	Dinkel-Brownie	Grießflammeri mit Fruchtsauce	Topfencreme mit Marillen Sauce	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 03.02.2025-07.02.2025



zertifiziert seit 2023 mit
der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Lauch Cremesuppe	Kartoffelsuppe	Bouillon mit Frittaten	Karotten Cremesuppe	Suppe
Menü 1 „Fleischtiger“	Pariser Schnitzel mit Erbsenreis	Penne mit versch. Saucen dazu Parmesan	Topfenknödel mit Butterbrösel dazu Zwetschkenröster oder Beerenragout	Gebr. Leberkäse mit Röstkartoffeln und Cremespinat	Gebackenes Schollenfilet mit Kartoffeln und Karottengemüse
Menü 2 „Veggie“	Vegetarische Couscous Pfanne	Spinatstrudel mit Schafkäse dazu Kräutersauce und Kartoffeln	Kichererbsen-curry	Bohnengulasch dazu eine Semmel	
Dessert	Zitronenkuchen	Versch. Bio Joghurt	Versch. Obst	Biskuitroulade	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!