

Menüplan vom 23.11.2026 – 27.11.2026

zertifiziert seit 2023 mit der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Kürbiscremesuppe	Bouillon mit Frittaten	Broccolicremesuppe	Gemüse-Bouillon mit Nudeln	Suppe
Hauptspeise oder	Pizzaschnitte Margarita	Kartoffel-Kichererbsen-Curry	Gemüse-Kartoffelgulasch dazu eine Semmel	Röstkartoffeln mit Rotkraut	Gebr. Fischfilet mit Kräuterbutter dazu Kartoffeln u. Gemüse
Hauptspeise	Pizzaschnitte Mit Salami und Schinken	Germknödel mit Mohn und Vanillesauce	Kartoffelgulasch mit Paprika und Frankfurter dazu eine Semmel	Reisfleisch mit Gulaschsaft	Topfenknödel mit Zwetschkenröster
Dessert	Topfenkuchen	Versch. Obst	Schokopudding	Marmorkuchen	Dessert

Ihr Küchenteam wünscht Guten Appetit und berät Sie sehr gerne bezüglich **Allergeninformationen** laut Codex Empfehlungen!



Menüplan vom 30.11.2026 - 04.12.2026

zertifiziert seit 2023 mit der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Lauchcremesuppe	Legierte Grießsuppe	Broccoli-Creme-Suppe	Bouillon mit Backerbsen	Suppe
Hauptspeise oder	Gnocchi mit Blattspinat und Tomatenwürfel in Rahmsauce	Kleine Semmelknödel mit Champignonsauce	Gemüsestrudel mit Sauerrahmdip und Kartoffeln	Karfiol mit Butterbrösel und Kartoffeln	Gebackenes Schollenfilet mit Sc. Tartar dazu Butterkartoffeln
Hauptspeise	Gnocchi mit Schinkensauce oder Kräutersauce dazu Parmesan	Faschierte Laibchen mit Paprikagemüse und Kartoffeln	Gebr. Putenschnitzel mit Kräuterbutter, Grüne Bohnen und Kartoffeln	Apfelradl mit Vanillesauce	Süße Überraschung
Dessert	Eis	Versch. Joghurt	Schokokuchen	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!