

Menüplan vom 09.11.2026-13.11.2026

zertifiziert seit 2023 mit der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Frittaten	Bouillon mit Käse-Schöberl	Karfiol-cremesuppe	Bouillon mit Gemüsestreifen	Suppe
Hauptspeise oder	Topfenknödel mit Beerenragout	Wraps mit Hühnerfleisch, Sauerrahmdip, Salat, Tomaten, Mais, Paprika und Zwiebeln	Kürbis-Risotto	Krautfleckerl	Vegetarische Frühlingsrolle mit Süss-Saurer Sauce
Hauptspeise	Haferflockenlaibchen mit Kartoffeln und Joghurtdip		Gebr. Hühnerkeule mit Parboiled-Reis und Paprikagemüse	Überbackener Makkaroni Auflauf	
Dessert	Versch. Obst	Marmorkuchen	Versch. Joghurt	Obstkuchen	Dessert

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



Menüplan vom 16.11.2026-20.11.2026

zertifiziert seit 2023 mit der GRÜNEN GABEL

Täglich frisches Salatbuffet

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Bouillon mit Gemüse-Schöberl	Bouillon mit Buchstaben	Broccoli-cremesuppe	Karfiol-cremesuppe	Suppe
Hauptspeise oder	Gemüse-Ebly-Pfanne	Bunte Nudeln mit Tomatenragout dazu Parmesan	Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce	Gratinierte Spinatpalatschinken dazu Salzkartoffeln	Dinkelnudeln mit Tomatenragout
Hauptspeise	Grillwürstl mit Bratkartoffeln und Karotten	Bunte Nudeln mit Schinkensauce dazu Parmesan	Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zwetschkenröster	Putengeschnetzeltes in Rahmsauce dazu Parboiled-Reis und Erbsen	Tagliatelle mit Räucherlachsstreifen in Dillsauce
Dessert	Vanillepudding mit Fruchtsauce	Schoko-Brownie	Versch. Obst	Naturjoghurt mit Fruchtsauce	Dessert

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