



Menüplan KW 9: 24.02.-02.03.2025

Firmen mit Dessert

Mit dem Kochen ist es wie mit der Liebe. Man sollte es mit Hingabe angehen oder gar nicht.

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Frischkäse ✓
Kalt ✓
Huhn: (Brust), Geschmacks ✓
Käse: 70% ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Huhn: Keule ✓
Vollkorn: Bodenhaltung ✓
Rind ✓
Schwein ✓
Flüssig: Bodenhaltung ✓
Frischeier: Bodenhaltung, Ktn. ✓
Frische Konsummilch ✓
Haltbare Konsummilch ✓
Schlagobers ✓
Sauerrahm ✓
Topfen ✓
Joghurt ✓
Fruchtjoghurt ✓
Crème fraîche ✓

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

Huhn: EU (Huhn ganz) ✓
Käse: EU, 30% ✓
Huhn: EU (Brust), Ganze ✓
Brüste ✓

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

M
E
N
Ü
1

Muscherlsuppe
A/C/L

Pikantes
Paprika-Reisfleisch
(S)
Salat

A/G/L

Obst-Fruchtschnitte
A/C/H/G/F

Haferflockensuppe
mit Bio-Hafer
A/L

Champignonschnitzel
vom
Kärntner Schwein
Bio-Dinkelreis

Salat
A/G/L/O
Marmorkuchen
A/G/L/O/C

Frittatensuppe
A/C/G/L

Gratiniertes
Hühnerfilet mit
Tomate und
Mozzarella
Estragon Sauce
5 Stück Kroketten
Gartengemüse

A/C/G/H/L/M/O
Obst

Kartoffelsuppe
A/G/L/O

Cordon bleu
bunter Gemüsereis
Ketchup

Salat

A/C/G/L

Vanillepudding mit
Himbeersauce G

Tirolerknödel Suppe
A/C/G

Penne Rigate mit
Thunfisch-
Paradeiserauce

Salat

Schoko- Brownie
A/C/G/F/H

M
E
N
Ü
2

Nudelsuppe
A/C/G/L

Riesen-Ofenkartoffeln
Schnittlauch-
Sauerrahm
1 Stück Grillmais
Salat

G
Obst-Fruchtschnitte
A/C/H/G/F

Haferflockensuppe
mit Bio-Hafer
A/L

Kartoffel-Maisbällchen
mit Frischkäse auf
Erbsenrahmgemüse
mit Erdäpfelwürfel

Salat
A/C/G/O/F
Marmorkuchen
A/G/L/O/C

Frittatensuppe
A/C/G/L

Mohn-Schupfnudeln
mit
Apfelmus

A/C

Obst

Kartoffelsuppe
A/G/L/O

Ofenfrische Pizza
mit Käse, Champignon
Kirschtomaten, Mais
Basilikum

A/G/O
Salat

Vanillepudding mit
Himbeersauce G

Tirolerknödel Suppe
A/C/G

Chicken Burrito mit
Ananas-Salsa

Salat

A/C/G/L/F

Schoko- Brownie
A/C/G/F/H

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier, D Fische, E Erdnüsse, F Sojabohnen, G Milch inkl. Lactose, H Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam, O Schwefel, P Lupinen, R Weichtiere
Es gibt noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. „Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.“ Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt

AMA Gütesiegel
GUT ZU WISSEN! Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)
Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)