



# Menüplan KW 10: 03.03.-09.03.2025

Gutes Essen sollte ein Recht und kein Privileg sein.

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Frischkäse ✓
- Kalb ✓
- Huhn: (Brust), Geschnetzeltes ✓
- Käse: 70% ✓

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE:

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Huhn: Keule ✓
- Volle: 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      Aschermittwoch      Donnerstag      Freitag      Samstag      Sonntag

**MENÜ 1**

	<p>Kürbissuppe A/G/L</p> <p>Gefülltes Schweinsrücken - Tascherl</p> <p>Senfsauce und Fusilli A/C/G/L/O</p> <p>Salat</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/G/L</p> <p>Wiener Schnitzel vom Kärntner Schwein</p> <p>Gurken-Erdäpfelsalat A/C/G/L/O/M</p> <p>A/C/G/F</p>	<p>Grießsuppe A/G/L/O</p> <p>Kärntner Käsnudeln mit Schnittlauch und Butter</p> <p>Salat</p> <p>A/C/G</p>	<p>Gemüsecremesuppe A/G/L</p> <p>Gegrillter Hausspieß vom Huhn mit Speck, Pommes frites (alternative Kartoffeln) und Ajvarsauce, Salat</p> <p>G/L/M/O</p>	<p>Leberknödelsuppe A/C/L/G</p> <p>Hausgemachte Cevapcici</p> <p>Zwiebelsauce Püree</p> <p>A/C/L/O</p> <p>Krautsalat L/O</p>	<p>Frittatensuppe A/L/C/G</p> <p>Puten-Geschnetzeltes mit Eiernockerln</p> <p>Karottensalat</p> <p>A/G/L/O/C</p>
--	---	--	---	---	--	--

**MENÜ 2**

	<p>Kürbissuppe A/G/L</p> <p>Überbackene Frühling Pfanne mit Gnocchi, Gemüse, Bärlauch und Tomaten</p> <p>A/C/G/L/O</p> <p>Salat</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/G/L</p> <p>Gemüse-Paella mit Grillmais, Erbsen, Olive</p> <p>Paprikaecken und Safran Salat L/O</p>	<p>Grießsuppe A/G/L/O</p> <p>Hering Salat mit Ei Semmeln</p> <p>A/C/D/G/L/M/O</p>	<p>Gemüsecremesuppe A/G/L</p> <p>Marillen Palatschinken mit Kompott</p> <p>A/C/G/O</p>	<p>Leberknödelsuppe A/C/L/G</p> <p>Gemüsestrudel mit Kressesauce</p> <p>A/C/G/L/F/H</p> <p>Rohkost</p>	<p>Frittatensuppe A/L/C/G</p> <p>Kärntner Kletzennudeln mit Zimtucker Apfelmus</p> <p>A/C/G/H</p>
--	---	---	---	--	--	---

**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

Fleisch: Österreich 3x AT (geboren, gemästet, geschlachtet)

Milch: Österreich 2x AT (gemolken, verarbeitet)

