

# MENÜPLAN:

KW 2 06.01.-12.01.2025

Feine Küche Kulterer

0463-36183

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Huhn: Keule ✓
- Vollei: Bodenhaltung ✓
- Rind ✓
- Schwein ✓
- Flüssiger: Bodenhaltung ✓
- Frischeier: Bodenhaltung, Kn. ✓
- Frische Konsummilch ✓
- Halbarte Konsummilch ✓
- Schlagobers ✓
- Sauerrahm ✓
- Topfen ✓
- Joghurt ✓
- Fruchtojoghurt ✓
- Crème fraîche ✓

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE

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

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

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

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE

MITTAGSTISCH-CATERING-PARTYSERVICE

Druck- und Satzfehler vorbehalten!

MENÜ 1

MO

DI

MI

DO

FR

SA

SO

HL. DREI KÖNIGE

Backerbsensuppe  
A/C/G/L

Grießsuppe  
A/G/L/O

Gemüsecremesuppe  
A/G/L

Bio-Eiernockerlsuppe  
mit Gemüse A/C/L

Frittatensuppe  
A/L/C/G

Wiener Schnitzel  
vom  
Kärntner Schwein  
Gemüsereis

Ofenfrische  
Schinkenfleckerl  
  
A/C/L/G

Gegrillter Hausspieß  
vom Huhn mit Speck,  
Pommes frites  
(alternative Kartoffeln)  
und Ajvarsauce

A/C/L  
  
Italienische Polpetti  
auf Püree  
und feiner  
Tomatensauce

Putengeschnetzeltes  
mit Polentaecken  
und Salat

Salat  
A/C/G

Endiviensalat  
A/D/G/L/O

Salat  
G/L/M/O

A/C/L/O

A/G/L/O

Salat

MENÜ 2

MO

DI

MI

DO

FR

SA

SO

Backerbsensuppe  
A/C/G/L

Grießsuppe  
A/G/L/O

Gemüsecremesuppe  
A/G/L

Bio-  
Eiernockerlsuppe  
mit Gemüse A/C/L

Frittatensuppe  
A/L/C/G

Kärntner Käsnudeln  
mit Schnittlauch  
und Butter

Gemüse-Paella  
mit  
Maiskolben, Erbsen,  
Oliven,  
Paprikaecken und  
Safran

Marillen Palatschinken  
mit Kompott

A/C/G/O

Hausgemachter  
Karfliolstrudel  
mit Mandeln  
Kressesauce  
A/C/G/L/F/H

Süßer  
Nudelauf  
mit Kärntner Topfen  
und Früchten

Salat  
A/C/G

Endiviensalat

Salat  
Dinkel-Schoko  
Gugelhupf  
A/C/G

heiße Erdbeeren

A/C/G/O

L/O