



# Menüplan KW 6: 03.02.-09.02.2025

„Wir können die Zukunft nicht voraussagen, aber wir können sie gestalten“  
Klemens Haselsteiner

**GUT ZU WISSEN!**

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

- Frischkäse ✓
- Kalb ✓
- Huhn: (Brust), Geschmackslos ✓
- 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 ✓
- Halbbare 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	Samstag	Sonntag
M E N Ü 1	<p>Grießnockerlsuppe A/C/L/G</p> <p>Gegrilltes Hühnersteak mit Kräutersauce und Wildreis</p> <p>Salat A/L/O/G/M</p>	<p>Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L</p> <p>Ofenfrische Lasagne (Kärntner Pute)</p> <p>Salat A/L/G/C</p>	<p>Kürbissuppe A/G/L/O</p> <p>Asiatischer Geflügel-Wok mit Gemüse Basmati</p> <p>A/F/L/O/H/E</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/G/L</p> <p>Gemüse- Rinderragout "Znaimer Art" mit Bio-Emmer Nudeln</p> <p>Salat A/L/O/C/M</p>	<p>Sternchensuppe mit Gemüse A/C/L</p> <p>Gegrilltes Jägerschnitzel Perlzwiebel und Speck, Reis</p> <p>Salat A/L/O/G</p>	<p>Champignonsuppe A/G/L/O</p> <p>Zitronen- Netzbraten, Preiselbeeren, Briocherolle</p> <p>A/L/O/G/C</p>	
M E N Ü 2	<p>Grießnockerlsuppe A/C/L/G</p> <p>Glacierte Erdäpfel-Gnocchi Paradeisersauce Parmesan Blattsalat</p> <p>A/C/G/L/O</p>	<p>Haferflockensuppe mit Bio-Hafer A/L</p> <p>Kärntner Topfen- Rainkal mit Kräuterdip</p> <p>Blattsalat A/C/G/L/O</p>	<p>Kürbissuppe A/G/L/O</p> <p>Gefüllte Kärntner Himbeer- Topfennudeln</p> <p>Apfelmus A/C/G</p>	<p>Backerbsensuppe A/C/G/L</p> <p>Tiroler Käsespätzle mit Schnittlauch und Röstzwiebel</p> <p>Blattsalat A/C/G/L/O</p>	<p>Sternchensuppe mit Gemüse A/C/L</p> <p>Vollkorn Pasta mit feiner Käsesauce</p> <p>Salat A/C/G/L/O</p>	<p>Champignonsuppe A/G/L/O</p> <p>Pizza Margherita, Käse, Tomaten</p> <p>Salat A/O/G</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)