

Speiseplan mit Wahlmöglichkeit

KW 4	MENÜ 1	MENÜ 2	
MONTAG 19.01.2026	Gemüsecremesuppe (A, G, F) flaumige Buchteln mit Marillenmarmelade auf Vanillecreme (C, A, G) BIO-Apfel	Gemüsecremesuppe (A, G, F) Puten-Lauch-Geschnetzeltes (A, G, F) Butterknöpfle (C, A) Chinakohlsalat BIO-Apfel	 Zertifiziertes BIO- Teilsortiment durch Austria BIO Garantie AT BIO 301
DIENSTAG 20.01.2026	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen & Gemüseeinlage (C, A, G, L) Hirselaibchen auf Schwarzwurzel- Erbsenragout (C, A, G, F) Krautsalat Fruchtmus	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen & Gemüseeinlage (C, A, G, L) Faschierter Braten (C, A) Petersilienkartoffel glasierte Karotten Krautsalat Fruchtmus	 Gastronomiepartner Fair Trade Austria
MITTWOCH 21.01.2026	Klare Gemüsesuppe mit 5-Kornnockerl (C, A, G, L) Tomaten-Basilikumsauce an BIO- Penne (A) Endiviensalat Obst	Klare Gemüsesuppe mit 5-Kornnockerl (C, A, G, L) Pariser Schnitzel vom Karree (C, A) Zartweizen (A) Endiviensalat Obst	 Österreichisches Umweltzeichen
DONNERSTAG 22.01.2026	Klare Gemüsesuppe mit Dinkel-Tropf- Teig (C, A, L) Gnocchi mit Grünem-Pesto & Grillgemüse Rote Rübensalat (O) Kirschen mit BIO-Joghurt (G)	Klare Gemüsesuppe mit Dinkel-Tropf- Teig (C, A, L) Hühnerkeule mit Natursaft (A) bunter Gemüsereis (L) Rote Rübensalat (O) Kirschen mit BIO-Joghurt (G)	Allergene: A Glutenhaltiges Getreide AP Aspartam B Krebstiere C Ei D Fisch E Erdnuss F Soja G Milch/Lactose H Nüsse/ Schalenfrüchte I Sellerie M Senf N Sesam O Sulfite P Lupinen, R Weichtiere
FREITAG 23.01.2026	Klare Gemüsesuppe mit Gemüsenockerl (L) pflanzliches Chili sin Carne mit Zucchini, Paprika, Karotten, Mais, Bohnen (A, F) Dinkelsemmel (A, F) Grüner Salat gemischt Kuchen (C, A)	Klare Gemüsesuppe mit Gemüsenockerl (L) Fischfilet mit Paprika-Kokos-Curry (D, A) BIO-Couscous (A) Grüner Salat gemischt Kuchen (C, A)	

Wir wünschen einen Guten Appetit! Wir wissen wo's herkommt! BIO-Milch, BIO-Naturjoghurt & Eiproducte aus der Steiermark