

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
<b>Montag, 14.07.2025</b>	<b>Kräutersuppe</b> A,A1,A5,C,F,G,I,J	<b>Putenbrust Balkangemüse Kroketten<sup>G</sup> Bratensoße<sup>I</sup></b>	<b>Nudeln<sup>A,A1</sup> Brokkoli Sahne Soße mit Käse<sup>A,A1,A5,C,F,G,I,J</sup></b>	<b>Kuchen<sup>A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M</sup></b>	<b>kroatischer Kartoffelsalat<sup>2,A,A1,C,I,J</sup> Bauernbrot<sup>A,A1,A4,J</sup></b>	<b>Kartoffel-Erbsensuppe<sup>2,G,I,L</sup></b>
<b>Dienstag, 15.07.2025</b>	<b>Klare Suppe mit Brätklößchen<sup>1,2,16,A1,F,I</sup></b>	<b>Königsberger Klopse<sup>A,C,F,G,I,J,K,M</sup> Kapernsoße<sup>A,A1,A5,C,F,G,I,J</sup> Kartoffeln Beilagensalat<sup>I</sup></b>	<b>Quarkstrudel<sup>12,A,A1,C,G,K</sup> Erdbeer - Vanillesoße<sup>12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2,H3,H7</sup></b>	<b>Obstshake<sup>2,G</sup></b>	<b>Warmes Abendessen Pellkartoffeln Kräuterquark<sup>G</sup> Radler</b>	<b>Warmes Abendessen Grießbrei<sup>A,A1</sup></b>
<b>Mittwoch, 16.07.2025</b>	<b>Tomatensuppe<sup>I</sup></b>	<b>Schweinenacken Kartoffelgratin mit Zucchini<sup>A,G</sup> Bratensoße<sup>I</sup></b>	<b>Gebratene Maultaschen mit geschmolzenen Zwiebeln<sup>A,A1,A2,C,F,G,I,J</sup> Schnittlauchsoße<sup>A,A1,A5,C,F,G,I,J</sup></b>	<b>Obst</b>	<b>Brotzeitplatte<sup>1,2,12,16,G,J</sup></b>	<b>Kartoffelpüree mit Käse<sup>2,G,I,L</sup></b>
<b>Donnerstag, 17.07.2025</b>	<b>Zwiebelsuppe<sup>I</sup></b>	<b>Speckknödel<sup>A,C,F,G,J,K,M</sup> Rahmschwammerl<sup>G,I</sup></b>	<b>Grießauflauf<sup>A,A1,C</sup> Kompott</b>	<b>Stracciatellajoghurt<sup>G</sup></b>	<b>Tomate Mozzarella Salat mit Pesto<sup>A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B,C,D,E,F,G,H,H1,H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8,I,J,K,L,M,N</sup></b>	<b>Himbeerpudding<sup>12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H1,H2,H3,H7</sup></b>
<b>Freitag, 18.07.2025</b>	<b>Brokkolicremesuppe<sup>G</sup></b>	<b>Fischstäbchen<sup>A,A1,D</sup> Rahmspinat<sup>G</sup> Kartoffelbrei<sup>2,G,L</sup></b>	<b>Mohnnudeln<sup>A,A1,C,H,H2</sup> Apfelmus<sup>2</sup></b>	<b>Schokoquark mit Kirschen<sup>G</sup></b>	<b>Warmes Abendessen Wiener<sup>1,2,16</sup> Senf<sup>J</sup> Semmel<sup>A,C,F,G,J,K,M</sup></b>	<b>Warmes Abendessen Kartoffelgulaschsuppe mit Sauerrahm<sup>G,I</sup></b>
<b>Samstag, 19.07.2025</b>	<b>Leberspätzlesuppe<sup>A,A1,C,F,G,I,J</sup></b>	<b>Bohneneintopf<sup>2,I</sup> Bauernbrot<sup>A,A1,A4,J</sup></b>	<b>Ofengemüse Drillinge (kleine Ofenkartoffeln) Kräuterquark<sup>G</sup></b>	<b>Obstkuchen<sup>A,C,E,F,G,H,M</sup></b>	<b>Nudelsalat mit Käse<sup>A,A1,C,G,L</sup> und Schinken</b>	<b>Milchreis mit Marillenmus</b>
<b>Sonntag, 20.07.2025</b>	<b>Selleriecremesuppe<sup>A,C,F,G,I,J</sup></b>	<b>Rindertafelspitz<sup>I</sup> Kartoffel - Karottengemüse Meerrettichsoße<sup>2,C,G,I,J,L</sup></b>	<b>Nudeln<sup>A,A1</sup> Pestosahnesoße<sup>A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,B,C,D,E,F,G,H,H1,H2,H3,H4,H5,H6,H7,H8,I,J,K,L,M,N</sup> Kirschtomaten</b>	<b>Bienenstich<sup>A,A1,G1,C,G,H,H1</sup></b>	<b>gemischter Leberkäsaufschnitt<sup>1,2,16,19</sup> Radieschen Senf<sup>J</sup></b>	<b>Karamellpudding<sup>G</sup></b>

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (A) Glutenthaltiges Getreide und -erzeugnisse; (A1) Weizen und Weizenerzeugnisse; (A2) Dinkel und Dinkelerzeugnisse; (A3) Kamut und Kamuterzeugnisse; (A4) Roggen und Roggenerzeugnisse; (A5) Gerste und Gersteerzeugnisse; (A6) Hafer und Hafererzeugnisse; (G1) Laktose; (B) Krebstiere und -erzeugnisse; (C) Eier und -erzeugnisse; (D) Fisch und -erzeugnisse; (E) Erdnüsse und -erzeugnisse; (F) Soja und -erzeugnisse; (G) Milch und -erzeugnisse; (H) Schalenfrüchte und -erzeugnisse; (H1) Mandeln und Mandelerzeugnisse; (H2) Haselnüsse und Haselnusserzeugnisse; (H3) Walnüsse und Walnusserzeugnisse; (H4) Cashewnüsse und Cashewnusserzeugnisse; (H5) Pecannüsse und Pecanusserzeugnisse; (H6) Paranüsse und Paranusserzeugnisse; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (H8) Macadamia- oder Queenslandnüsse und -erzeugnisse; (I) Sellerie und -erzeugnisse; (J) Senf und -erzeugnisse; (K) Sesamsamen und -erzeugnisse; (L) Schwefeldioxid und Sulfide in einer Konzentration von mehr als 10mg/kg oder 10/mg/l, als SO2 angegeben; (M) Lupine und -erzeugnisse; (N) Weichtiere und -erzeugnisse

Menü 3 wird entsprechend dem Tagesangebot als Fingerfood zusammengestellt.

Alle Speisen sind für Diabetiker geeignet.

kleine Änderungen behält sich die Küche vor

Die Küche wünscht einen guten Appetit!