

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
Montag, 22.06.2026	Markklößchensuppe A,A1,A2,C,G,I	Hähnchencordon Bleu 1,2,12,A,A1,G Ofenkartoffeln Beilagensalat ^I Bratensoße ^I	Germknödl mit Powidlfüllung A,A1,C,F,G,H Himbeersoße 12,A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,F,G,H,H 1,H2,H3,H7	Kuchen A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M	Obazda A,G Putenschinken 1,2,16 Gurke	Zucchini - Kartoffelpüree A,C,G,I
Dienstag, 23.06.2026	Hühnerbrühe mit Gemüestreifen ^I	Fleischpflanzerl A,C,F,G,I,J,K,M Kartoffel - Gurkensalat A,C,F,G,I,J,L Bratensoße ^I	Sellerieschnitzel A,A1,C,F,G,I,J Butterkartoffeln Kräutersahnesoße A,A1,A5,C,F,G,I,J	Obstshake 2,G	Warmes Abendessen Bosnawürstl 1,2,6a,16,A,A1,C,F,G,I,J,K Schrippensemmel A,A1,C,E,G,J,K,M	Warmes Abendessen Hirsebrei mit Vanille
Mittwoch, 24.06.2026	Kressesuppe A,A1,A5,C,F,G,I,J	Graupenrisotto mit Gemüsewürfel 1,A,A5,C,G,I,K,L Beilagensalat ^I	Rohrnudeln A,A1,A4,C,F,G,H,H1 Vanillesoße ^G	warmer Schokopudding ^G	Lyoner 1,2,16 Käseecke ^G Gurke	Milchreis mit Zimtucker
Donnerstag, 25.06.2026	Kohlrabicremesuppe A,C,F,G,I,J	Kalbsleberkäse ¹⁶ Spiegelei ^C Bratkartoffeln Bratensoße ^I	Kartoffelgulasch mit Kichererbsen und Schmand ^G	Rote Grütze ^G Vanillesoße ^G	Leberwurst Gouda ^G Paprika	Nusspudding ^G
Freitag, 26.06.2026	Nudelsuppe A,A1,C,F,G,I,J	Grillkartoffel Forellenkrauterquark ^D Beilagensalat ^I	Eieromelette Zwiebeln Käse Tomate ^{C,G} Beilagensalat ^I	Fruchtjoghurt 19,G1,G	Brotzeitplatte 1,2,12,16,G,J Farmersalat 1,2,6a,C,G,I,J Bauernbrot A,A1,A4,J	Karotten - Pastinakenpüree 2,A,C,G,I,L
Samstag, 27.06.2026	Graupensuppe A,A5,I	Wraps gefüllt mit vegetarischer Bolognese Sommergericht A,A1,I Beilagensalat ^I	Käsespätzle mit Röstzwiebeln 19,A,A1,C,G Beilagensalat ^I Sommergericht	Obstkuchen A,C,E,F,G,H,M	Kräuterfrischkäse Laugenstange A,A1,C,F,G,J,K,M	Haferflockenbrei mit Honig, Vanille
Sonntag, 28.06.2026	Kartoffelgemüsesuppe ^I	Schweinerollbraten Tiroler Art 1,2,5,16,A1,G,H,I,J,K,L,M Bayrisch Kraut ^L Butterspätzle ^{A1,C} Bratensoße ^I	Romanasalat, Kirschtomaten, Parmesan, gebratene Pilze, Ceasardressing Sommergericht 1,C,G,J	Torte A,C,E,F,G,H,M	Käseauswahl ^G Dillgurke 5,J Radler	Grießbrei mit Obstmus A,A1

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (5) mit Süßungsmitteln; (6a) mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene:
 (A) Glutenhaltiges 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; (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; (H7) Pistazien und Pistazienerzeugnisse; (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

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!