

Tag	Mittagsmenü Suppe	Menü I	Menü II	Dessert	Abendessen Menü I	Abendessen Menü II
<b>Montag, 25.08.2025</b>	<b>Backerbsensuppe</b> A,A1,C,F,G,I,J	<b>Kasseler mit Sauerkraut</b> *,1,2,16 <b>Kartoffelbrei</b> 2,G,L <b>Bratensoße</b> †	<b>Eier in Senfsoße</b> A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2, H3,H7,I,J <b>Kräuterkartoffeln</b>	<b>Kuchen</b> A,A1,C,E,F,G,H,I,J,K,M	<b>Teewurst</b> 1,2,3,G1,G,I,J <b>Edamer</b> † <b>Dillgurke</b> 5,J	<b>Blumenkohl- cremesuppe</b> G,I
<b>Dienstag, 26.08.2025</b>	<b>Lauchsuppe</b> A,C,F,G,I,J	<b>Kartoffelhackauflauf mit Käse überbacken</b> G,I <b>Beilagensalat</b> †	<b>Zwiebackauflauf mit Birnen</b> 2,A,A1,A5,C,F,G <b>Vanillesoße</b> †	<b>Obstshake</b> 2,G	<b>Warmes Abendessen Kartoffelsuppe</b> † <b>Wiener</b> 1,2,16	<b>Warmes Abendessen Hirsebrei mit Zimtucker</b>
<b>Mittwoch, 27.08.2025</b>	<b>Gemüsesuppe mit Gemüsewürfel</b> A,C,F,G,I,J	<b>Hähnchenbrust in Spinat-Knoblauch-Soße</b> ‡ <b>Nudeln</b> A,A1	<b>Spinatlasagne mit Hirtenkäse</b> A,A1,G1,C,G,I	<b>Panna-Cotta mit Fruchtspiegel</b> G1,G	<b>Fleischwurst Kräuterfrischkäse Salzstangerl</b> A,A1,A5,K	<b>Tomatensuppe</b> † <b>Babymozzarella</b>
<b>Donnerstag, 28.08.2025</b>	<b>Brokkolicremesuppe</b> †	<b>1 paar Weißwürste</b> 16 <b>Senf</b> ‡ <b>Breze</b> A,A1,C,F,G,J,K,M <b>Kartoffelsalat</b> A,C,F,G,I,J,L	<b>Süßer Quarknudelauf mit Aprikosen</b> A,A1,C,G <b>Kompott</b>	<b>Grießpudding</b> 19,A,A1,G1,G	<b>Schwarzgeräuchertes</b> 1,2,16 <b>Meerrettich Gemüseaufstrich</b> 2,C,G,I,J,L <b>Radler</b>	<b>Nusspudding</b> †
<b>Freitag, 29.08.2025</b>	<b>Nudelsuppe</b> A,A1,C,F,G,I,J	<b>Seelachs im Backteig</b> A,A1,D,G,J <b>Gurkensalat</b> 2,G,L <b>Remoulade</b> C,F,J <b>Kartoffeln</b>	<b>gefüllte Zucchini</b> 12,A,A1,G1,C,G <b>Kartoffelbrei</b> 2,G,L <b>Tomaten-Paprikasoße</b> G,I	<b>Fruchtjoghurt</b> 19,G1,G	<b>Warmes Abendessen gebratene Grießschnitten</b> A,A1 <b>Kirschsoße</b>	<b>Warmes Abendessen Sellerie Kartoffelpüree</b> 2,G,I,L
<b>Samstag, 30.08.2025</b>	<b>Leberknödelsuppe</b> A,A1,C,F,G,I,J	<b>Ofenleberkäse</b> 1,2,16 <b>Kartoffelsalat</b> A,C,F,G,I,J,L <b>Laugenstange</b> A,A1,C,F,G,J,K,M <b>Senf</b> ‡	<b>Gebratene Champignonknödel</b> A,C,F,G,J,K,M <b>Gemüseragout</b> A,A1,A2,A3,A4,A5,A6,C,G,H,H1,H2, H3,H7,I	<b>Obstkuchen</b> A,C,E,F,G,H,M	<b>Obazda</b> A,G <b>Kirschtomaten Geflügelsalat</b> 1,C,G	<b>Zimthaferbrei Aprikosenmus</b>
<b>Sonntag, 31.08.2025</b>	<b>Schwammerlsuppe</b> †	<b>Schweinerückensteak, Senf, Schmorzwiebeln</b> ‡ <b>Info (Schweinekotelett Robert, ohne Knochen) Bratkartoffeln Bratensoße</b> †	<b>Kleine Germknödl mit Powidfüllung</b> A,A1,C,F,G,H <b>Vanillesoße</b> †	<b>Sahneschnitte</b> A,C,E,F,G,H,M	<b>Gelbwurst</b> 16 <b>Emmentaler</b> † <b>Dillgurke</b> 5,J	<b>Erdbeerpudding</b> 12,G

Enthält Zusatzstoffe: (1) mit Konservierungsstoff; (2) mit Antioxidationsmittel; (3) mit Geschmacksverstärker; (5) mit Süßungsmittel n; (12) mit Farbstoff; (16) mit Phosphat; (19) mit Milcheiweiß Enthält Allergene: (\*) unter Verwendung von Alkohol; (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 10mg/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!