

14. September bis 20. September 2026

KW 38	Mittagsmenü 1	Allergene	Schonkost	Allergene
Montag 14. Sep	Gebundene Suppe* Semmelknödel Lauchsauce, Salat Milchspeise 	A,G,L, G,L,A, A,O A,G,O	Gebundene Suppe* Semmelknödel Lauchsauce, Salat Milchspeise 	A,G,L, G,L,A, A,O A,G,O
Dienstag 15. Sep	Klare Suppe mit Einlage Pikanter Fleischstudel Kren Dip,Kartoffel, Salat Kuchen	L,A,C,G A,F,G,L, G,O A,C,G,N	Klare Suppe mit Einlage Fleischstrudel Dip,Kartoffeln, Salat Kuchen	L,A,C,G A,F,G,L, G,O A,C,G,N
Mittwoch 16. Sep	Gebundene Suppe* Gemüselaibchen Kartoffeln,Dip, Salat Fruchtjoghurt 	A,G,L, A,C,L,G G,A,O O,G	Gebundene Suppe* Gemüselaibchen,Kartoffeln Dip, Salat Fruchtjoghurt 	A,G,L, A,C,L,G G,A,O O,G
Donnerstag 17. Sep	Klare Suppe mit Einlage Geselhtes Grießknödel und Sauerkraut Obst	L,A,C,G L, O,G,L,A	Klare Suppe mit Einlage Schweinerücken Grießknödel und Gemüse Obst	L,A,C,G A,L O
Freitag 18. Sep	Gebundene Suppe* Zitronenlachs Gemüsereis und Salat Kompott	A,G,L, A,C,G,O O,G	Gebundene Suppe* Zitronenlachs Gemüsereis und Salat Kompott	A,G,L, A,C,G,O O,G
Samstag 19. Sep	Rahmsuppe Gemüelasagne Salat Obst 	L,A,C,G A,G,L O,A,G,L	Rahmsuppe Gemüelasagne Salat Obst 	L,A,C,G H,C,A,G,L,O O
Sonntag 20. Sep	Klare Suppe mit Einlage Ofenfrisches Schweinsbrat'l Knödel und warmen Krautsalat Mehlspeise	L,A,C,G A, L,G,A,O A,C,G,F,N,	Klare Suppe mit Einlage Schweinsnuss Kartoffeln und Salat Mehlspeise	L,A,C,G A, H,L A,C,G,F,N,

E
s
s
e
n

a
u
f

R
ä
d
e
r
n

Guten Appetit wünscht das Küchenteam! 

Allergeninformation: glutenhaltiges Getreide (A), Krebstiere (B), Ei (C), Fisch (D), Erdnuss (E), Soja (F), Milch oder Laktose (G), Schalenfrüchte (H), Sellerie (L), Senf (M), Sesam (N), Sulfite (O), Lupinen (P), Weichtiere (R)

Herkunft:

Fleisch: 90% Österreich/10% EU	Milch: 100% Österreich
Fisch: 20% Österreich/30% EU/50% Import	Käse,Molkereiprodukte: 90% Österreich/10% EU
Wurst/Schinken: 100% Österreich	Eier: 100% Österreich