

26. Oktober bis 01. November 2026

KW 44	Mittagsmenü 1	Allergene	Schonkost	Allergene
Montag 26. Okt	Gebundene Suppe * Geschmorrte Hirschkeule in Pilzsauce Kartoffelknödel, Kohlsprossen Mehlspeise	A,G,L A,G,L, A,G,C,O G	Gebundene Suppe * Geschmorrte Hirschkeule in Pilzsauce Kartoffelknödel, Karottengemüse Mehlspeise	A,G,L A,G,L, A,G,C,O G
Dienstag 27. Okt	Klare Suppe mit Einlage Polenta- Gemüselaibchen  Kartoffel, Dipsauce, Salat Kuchen	L,A,C,G C,L,A G,L,O A,C,G,F,N,	Klare Suppe mit Einlage Polenta- Gemüselaibchen Kartoffel, Dipsauce, Salat  Kuchen	L,A,C,G C,L,A G,L,O O
Mittwoch 28. Okt	Gebundene Suppe * Grießschmarrn Apfelmus	A,G,L A,G, O	Gebundene Suppe * Grießschmarrn Apfelmus	A,G,L A,G, O
Donnerstag 29. Okt	Klare Suppe mit Einlage Kartoffelstrudel  Pffiferlingsauce, Salat Obst	L,A,C,G D,A,C,G M,L,O	Klare Suppe mit Einlage Kartoffelstrudel  Pffiferlingsauce, Salat Obst	L,A,C,G A,G,L O
Freitag 30. Okt	Gebundene Suppe * überbackenes Fischfilet Kartoffelsalat Kompott	A,G,L G,A,L, A,C,G,O	Gebundene Suppe * überbackenes Fischfilet Kartoffelsalat Kompott	A,G,L G,A,L, A,C,G,O
Samstag 31. Okt	Klare Suppe mit Einlage Hascheeknödel mit Gulaschsaft Sauerkraut Obst	L,A,C,G D,A,C,G M,L,O	Klare Suppe mit Einlage Schinkenknödel mit Bratensaft Salat Obst	L,A,C,G A,G,L O
Sonntag 01. Nov	Klare Suppe mit Einlage Burgunder Rinderbraten Rösti und Gemüse Mehlspeise	L,A,C,G A,G, O A,C,G,F,N,	Klare Suppe mit Einlage Burgunder Rinderbraten Rösti und Gemüse Mehlspeise	L,A,C,G A,G, O 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