Menüplan 07.04. - 13.04.2025

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	PALMSONNTAG
Suppe	Hühnersuppe mit Frittaten 100 kcal	Fenchel-cremesuppe 150 kcal	Klare Suppe mit Teigmuscheln 100 kcal	Bärlauch-cremesuppe 150 kcal	Kohlrabi-cremesuppe 150 kcal	Klare Suppe mit Käseschöberl 150 kcal	Rindsuppe mit Leberknödel 180 kcal
Klassiker	Majoranfleisch vom Schwein mit Hörnchen und Salat DIAB 720 kcal	Bratwurst mit Kartoffel Wedges, Senf und Blattsalat 750 kcal	Hühnergulasch mit Butternockerl DIAB 660 kcal	Tortellini mit Fleischfülle, dazu Gorgonzolasauce und Salat 620 kcal	Gebratener Wels mit Weißweinsauce und Kartoffeln DIAB 650 kcal	Surbraten mit Knödel und warmem Krautsalat 770 kcal	Kalbsrollbraten mit Schupfnudeln und Brokkoli DIAB 580 kcal
Bunte Vielfalt	Polentaschnitte mit Ratatouille DIAB 540 kcal	Gnocchi mit cremigem Bärlauch und Blattsalat 660 kcal	Germknödel mit Vanillesauce 720 kcal	Marokkanische Linsen mit Fladenbrot DIAB 520 kcal	Asiatisches Wokgemüse mit Reis DIAB 480 kcal	Gebackene Champignons mit Sauce Tartare und Kartoffeln DIAB 720 kcal	Palatschinken mit Ricottafülle und Blattsalat DIAB 580 kcal
Tradition					Geröstete Hühnerleber mit Kartoffeln 680 kcal	Gemüse-Nudel-Auflauf mit Salat 610 kcal	Topfenschmarren mit Zwetschkenröster 670 kcal
Dessert	Apfel DIAB 70 kcal Ribiseljoghurt 130 kcal	Mandarine DIAB 40 kcal Vanillepudding 150 kcal	Birne DIAB 70 kcal Pfirsichkompott 140 kcal	Banane DIAB 95 kcal Topfencreme 150 kcal	Orange DIAB 65 kcal Birnenmus 90 kcal	Kiwi DIAB 50 kcal Fruchtjoghurt 140 kcal	Weintrauben DIAB 90 kcal Honigjoghurt 150 kcal

+

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	GRÜNDONNERSTAG	KARFREITAG	KARSAMSTAG	OSTERSONNTAG
Suppe	Sellerie-cremesuppe 150 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Tropfteig 110 kcal	Rote Rüben-cremesuppe 150 kcal	Zucchini-cremesuppe 150 kcal	Klare Suppe mit Grießnockerl 110 kcal	Karotten-Apfel-cremesuppe 150 kcal	Rindsuppe mit Fleischstrudel 150 kcal
Klassiker	Specklinsen mit Semmelknödel 550 kcal	Champignon-Geschnetzeltes mit Kräuterreis und Brokkoli DIAB 550 kcal	Cordon bleu von der Pute mit Kartoffeln und Salat 880 kcal	Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln und Kren DIAB 650 kcal	Gebackener Kabeljau mit Kartoffel-Gurkensalat 750 kcal	Gebratene Hühnerkeule mit Reis und Salat DIAB 610 kcal	Provenzialisches Rindsragout mit Kartoffelknödel und Kohlsprossen DIAB 690 kcal
Bunte Vielfalt	Grünkern-Puffer auf gebratenem Gemüse DIAB 530 kcal	Topfenknödel in Butterbröseln mit Kirschröster 580 kcal	Karfiolgulasch mit Kartoffeln DIAB 530 kcal	Cremespinat mit Röstitaler und gekochtem Ei DIAB 540 kcal	Kartoffel-Gemüse-Schmarren mit Karottensalat DIAB 760 kcal	Käsespätzle mit rotem Rübensalat 800 kcal	Risotto mit getrockn. Tomaten und Bärlauch dazu Salat 520 kcal
Tradition					Mohnnudeln mit Apfelmus 680 kcal	Polpetti mit Tomatensauce und Hörnchen DIAB 580 kcal	Naturschnitzel von der Pute mit Kartoffeln und Salat DIAB 650 kcal
Dessert	Mandarine DIAB 40 kcal Schokocreme 160 kcal	Apfel DIAB 70 kcal Fruchtmus 100 kcal	Banane DIAB 95 kcal Beerenjoghurt 130 kcal	Kiwi DIAB 50 kcal Pfirsichcreme 150 kcal	Birne DIAB 70 kcal Ananaskompott 150 kcal	Orange DIAB 45 kcal Bananenpudding 150 kcal	Zuckermelone DIAB 50 kcal Fru Fru 175 kcal

Diabetiker = Für Diabetiker empfohlen FF = Fingerfood

Unser Küchenpersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Änderungen vorbehalten!

Menüplan
21.04. - 27.04.2025

Mittag	OSTERMONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Lauch-cremesuppe 200 kcal	Klare Suppe mit Käseschöberl 175 kcal	Spargel-cremesuppe 150 kcal	Rindsuppe mit Frittaten 90 kcal	Karotten-cremesuppe 150 kcal	Klare Suppe mit Gemüsegrießnocke 110 kcal	Rindsuppe mit Nudeln 100 kcal
Klassiker	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Risi pisi und Chinakohlsalat 860 kcal	Berner Würstel mit Kartoffelschmar Zwiebelsenf und cremigen Krautsalat 740 kcal	Faschierte Laibchen mit Karottenpüree DIAB 780 kcal	Rindsragout "Esterhazy" mit Kartoffeln DIAB 650 kcal	Gebratener Pangasius mit Tomatenrisotto und Chinakohlsalat DIAB 630 kcal	Gekochtes Rindfleis mit Kartoffeln und Apfelkren DIAB 630 kcal	Mediterranes Putengeschnetzelte mit Reis und Blattsalat DIAB 590 kcal
Bunte Vielfalt	Spinatpalatschinken mit Knoblauchrahm, Kartoffeln und Salat DIAB 620 kcal	Falafel mit Spargel-Paprikagemüse und Jasminreis DIAB 570 kcal	Topfenschmarren mit Zwetschkenröster 780 kcal	Eiernockerl mit rotem Rübensalat 560 kcal	Kartoffelgratin mit Spargelragout 650 kcal	Karfiol überbacken mit Petersilkartoffel DIAB 550 kcal	Tagliatelle mit Bärlauchpesto und Salat 620 kcal
Tradition	Buchteln mit Vanillesauce				Überbackene Schinkenfleckerl mit Chinakohlsalat 460 kcal	Gebratener Eier-Gemüsereis mit asiatischem Krautsalat 590 kcal	Schwammerlsauce mit Serviettenknödel 620 kcal
Dessert	Apfel DIAB 70 kcal Birnenmus 90 kcal	Kiwi DIAB 50 kcal Grießcreme 150 kcal	Clementine DIAB 40 kcal Apfelkompott 100 kcal	Birne DIAB 70 kcal Brombeerjoghurt 130 kcal	Banane DIAB 95 kcal Joghurt mit Honig 130 kcal	Honigmelone DIAB 70 kcal Schokoladepudding 140 kcal	Orange DIAB 70 kcal Bananencreme 150 kcal

Diabetiker = Für Diabetiker empfohlen FF = Fingerfood
Unser Küchenpersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Änderungen vorbehalten!

Menüplan 28.04. - 04.05.2025

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	STAATSFEIERTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Frühlingskräuter-cremesuppe 150 kcal	Rindsuppe mit Eierflocken 100 kcal	Panadel-suppe 100 kcal	Klare Suppe mit Backerbsen 130 kcal	Kohlrabi-cremesuppe 150 kcal	Spargel-cremesuppe 150 kcal	Rindsuppe Tiroler Knödel 100 kcal
Klassiker	Kartoffelgulasch mit Frankfurter und Schwarzbrot 570 kcal	Cevapcici mit Kartoffelpüree und rotem Rübensalat 770 kcal	Letschobraten mit Reis DIAB 650 kcal	Gebackenes Surschnitzel mit Kartoffeln und Salat 880 kcal	Lachsfilet mit Blattspinat und Gnocchi DIAB 650 kcal	Gebratene Hühnerbrust mit Rosmarinkartoffeln und Krautsalat DIAB 820 kcal	Rindsschnitzel in Senf-Kapernsauc mit Bandnudeln und Blattsalat DIAB 720 kcal
Bunte Vielfalt	Spargel-Laibchen mit Schnittlauchdip und buntem Salat DIAB 530 kcal	Dillfisolen mit Kartoffeln DIAB 610 kcal	Penne mit Käse-Kräutersauce und Chinakohlsalat 640 kcal	Soja - Spargel-Geschnetzeltes mit Schupfnudeln DIAB 500 kcal	Kichererbsen-Gemüse-Eintopf mit Reis DIAB 420 kcal	Vegetarisches Moussaka mit Salat DIAB 550 kcal	Karfiol mit Butterbrösel und Kartoffeln 420 kcal
Tradition				Erdbeerknödel in Butterbrösel mit süßem Rahm	Vegetarisch gefüllte Paprika mit Tomatensauce und Kartoffeln DIAB 570 kcal	Milchrahmstrudel mit Vanille-Orangensauc 700 kcal	Polentaschnitte mit gebratenem Gemüse DIAB 530 kcal
Dessert	Birne DIAB 70 kcal Müslijoghurt 150 kcal	Banane DIAB 95 kcal Pfirsichmus 90 kcal	Apfel DIAB 70 kcal kalter Milchreis 130 kcal	Nektarine DIAB 65 kcal Karamellpudding 150 kcal	Kiwi DIAB 50 kcal Stracciatellacreme 150 kcal	Erdbeeren DIAB 40 kcal Fruchtsalat 120 kcal	Banane DIAB 90 kcal Topfencreme 150 kcal

Diabetiker = Für Diabetiker empfohlen FF = Fingerfood

Unser Küchenpersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Änderungen vorbehalten!

Menüplan 05.05. - 11.05.2025

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Schwarzwurzel-cremesuppe 150 kcal	Klare Suppe mit Grießnockerl 110 kcal	Brokkoli-cremesuppe 150 kcal	Klare Gemüsesuppe mit Profiterols 100 kcal	Tomaten-cremesuppe 150 kcal	Spinat-cremesuppe 150 kcal	Rindsuppe Leberknödel 107 kcal
Klassiker	Reisfleisch mit buntem Salat 670 kcal	Hascheehörnchen mit Chinakohlsalat DIAB 810 kcal	Gebr. Hühnerfilet in Zwiebelsauce mit Tomatenreis DIAB 590 kcal	Geselchtes mit Kartoffelpüree und Erbsen DIAB 780 kcal	Gebr. Buntbarsch mit Liebstöckelsauc Zartweizen und Karottensalat DIAB 650 kcal	Geschnetzeltes vom Rind mit Nockerl und Karfiol DIAB 700 kcal	Gebackenes Schweinsschnitzel mit Reis und Gurkenrahm 810 kcal
Bunte Vielfalt	Gemüsestrudel mit Knoblauchrahm und buntem Salat DIAB 360 kcal	Nougatknödel mit Pfirsichrahm 840 kcal	Geb. Emmentaler mit Kartoffeln und Sauce Tartare dazu Salat 1000 kcal	Gemüse Curry mit Fladenbrot DIAB 500 kcal	Kartoffel-Paprika Auflauf mit Salat DIAB 550 kcal	Gefüllte Röstitascherl mit cremigen Champignons 630 kcal	Buntes Spargelragout mit Petersilkartoffel DIAB 560 kcal
Tradition					Bauerngröstel mit Gabelkraut 670 kcal	Teigmascherl mit rotem Pesto und Salat 600 kcal	Palatschinken mit Marillenmarmelade und Staubzucker 470 kcal
Dessert	Apfel DIAB 65 kcal Ananaskompott 150 kcal	Banane DIAB 95 kcal Schokopudding 100 kcal	Kiwi DIAB 50 kcal Bananenjoghurt 130 kcal	Pfirisch DIAB 45 kcal Erdbeerrahm 140 kcal	Birne DIAB 70 kcal Johannisbeercreme 150 kcal	Honigmelone DIAB 50 kcal Obstgarten 150 kcal	Erdbeeren DIAB 65 kcal Fruchtsalat 130 kcal

Diabetiker = Für Diabetiker empfohlen FF = Fingerfood

Unser Küchenpersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Änderungen vorbehalten!

Menüplan 12.05. - 18.05.2025

Mittag	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAMSTAG	SONNTAG
Suppe	Frühlingsgemüse-cremesuppe 150 kcal	Rindsuppe mit Frittaten 91 kcal	Spargel-cremesuppe 150 kcal	Klare Suppe mit Sternchen 100 kcal	Hühnersuppe mit Tropfteig 110 kcal	Karotten-cremesuppe 150 kcal	Rindsuppe mit Grießnockerl 120 kcal
Klassiker	Selchfleischknödel mit Sauerkraut 670 kcal	Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Blattsalat 700 kcal	Hühner-Gemüse-Eintopf mit Basmatireis DIAB 480 kcal	Szegediner Krautfleisch mit Salzkartoffeln DIAB 520 kcal	Gebackenes Fischfilet mit Kartoffel-Vogerlsalat 690 kcal	Vanille-Rindschnitzel mit Bandnudeln und Salat DIAB 770 kcal	Backhenderl mit Petersilkartoffel und buntem Salat 810 kcal
Bunte Vielfalt	Spinatstrudel mit Kartoffeln, Knoblauchdip und Salat DIAB 630 kcal	Zartweizenrisotto mit Jungzwiebel und Paprika, dazu Salat DIAB 520 kcal	Topfenstrudel mit Vanillesauce 530 kcal	Kartoffelpuffer mit Knoblauchdip und Blattsalat DIAB 600 kcal	Penne mit Zitronen-Thymian-sauce dazu Salat 600 kcal	Quinoa-Gemüse-Pfanne mit Salat DIAB 480 kcal	Gemüselasagne mit buntem Salat DIAB 580 kcal
Tradition					Puten-Chili-Eintopf (Mais, Bohnen, Zwiebel) mit Semmel DIAB 440 kcal	Beuschel mit Serviettenknödel 650 kcal	Kaiserschmarren mit Kompott 750 kcal
Dessert	Banane DIAB 95 kcal Fruchtjoghurt 100 kcal	Kiwi DIAB 55 kcal Apfelmus 100 kcal	Nektarine DIAB 40 kcal Schokoladepudding 150 kcal	Apfel DIAB 70 kcal Erdbeerjoghurt 100 kcal	Birne DIAB 65 kcal Vanillecreme 160 kcal	Honigmelone DIAB 90 kcal Fruchtjoghurt 100 kcal	Erdbeeren DIAB 50 kcal Mangocreme 150 kcal

Diabetiker = Für Diabetiker empfohlen FF = Fingerfood

Unser Küchenpersonal informiert Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Speisen. Änderungen vorbehalten!