

MENÜPLAN

05-09-10-2026

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	Eintropfsuppe ACL Krautfleckerl ACL	Klare Gemüsesuppe L Chili Sin Carne Semmel AL	Klare Karfiolsuppe L Nussnudeln Kompott ACG	Broccolicremesuppe AL Leberkäse Erdäpfel GL	Grießnockerlsuppe ACGL Huhnergeschnetztes Reis AGL
Menü (VEGI)	Eintropfsuppe ACL Krautfleckerl ACL	Klare Gemüsesuppe L Chili Sin Carne Semmel AL	Klare Karfiolsuppe L Nussnudeln Kompott ACG	Broccolicremesuppe AL Gebr.Tofu Erdäpfel GL	Grießnockerlsuppe ACGL Huhnergeschnetztes (VEGI) Reis AGL
Menü ohne Schwe	Eintropfsuppe ACL Krautfleckerl ACL	Klare Gemüsesuppe L Chili Sin Carne Semmel AL	Klare Karfiolsuppe L Nussnudeln Kompott ACG	Broccolicremesuppe AL LeberkäsePute Erdäpfel GL	Grießnockerlsuppe ACGL Huhnergeschnetztes Reis AGL

Allergeninformation

A=Gluten, B=Krebstiere, C= Ei, D=Fisch,E= Erdnuss,F=Soja,G=Laktose,H=Schalenfrüchte,L=Sellerie,M=Senf,N=Sesam,O=Sulfite,P=Lupinien,R=Weichtiere

Unsere BIO Lieferanten: BIO Rommer -Mönchhof,Wutzelhofer - Forchtenstein,Wallner-Purbach,Transgourmet-Brunn am Gebirge,Jungbauer Siegersdorf

Kastner-Eisenstadt,Bio Jungbauer-Siegersdorf

Änderungen Vorbehalten

Wir liefern aktuell die Speisen mitmindestens 70% Bioanteil und erfüllen damit die Vorgaben der Initiative "besser essen"Burgenland

Kontrollstelle für unser Biosortiment:

