

MENÜPLAN

23-27-03-2026

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	Cremesuppe AL Lasagne Salat AL	Eintropfsuppe/Ei ACL Mayoranfleisch Spiralen ACL	Sternchensuppe ACL Reisaufwurf Kompott ACG	Klare Gemüsesuppe L Geröstete Knödel Salat ACGL	Karfiolcremesuppe ACGL Erdäpfelgulasch Brot AGL
Menü (VEGI)	Cremesuppe AL Lasagne Salat AL	Eintropfsuppe/Ei ACL Mayoranfleisch (VEGI) Spiralen ACL	Sternchensuppe ACL Reisaufwurf Kompott ACG	Klare Gemüsesuppe L Geröstete Knödel Salat ACGL	Karfiolcremesuppe ACGL Erdäpfelgulasch Brot AGL
Menü ohne Schwe	Cremesuppe AL Lasagne Salat AL	Eintropfsuppe/Ei ACL Mayoranfleisch Spiralen ACL	Sternchensuppe ACL Reisaufwurf Kompott ACG	Klare Gemüsesuppe L Geröstete Knödel Salat ACGL	Karfiolcremesuppe ACGL Erdäpfelgulasch Brot 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 mit mindestens 70% Bioanteil und erfüllen damit die Vorgaben der Initiative "besser essen" Burgenland

Kontrollstelle für unser Biosortiment:

