

MENÜPLAN

29-06-03-07-2026

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	Klare Gemüsesuppe LO Reisfleisch Salat LO	Nudelsuppe ACL Chili con Carne Brot ACL	Leberknödelsuppe ACGL Mohnnudeln Kompott ACG	Käsespätzle Salat ACGL Obst	Backerbsensuppe ACL Hascheehörnchen Salat ACL
Menü (VEGI)	Klare Gemüsesuppe LO Reisfleisch Salat LO	Nudelsuppe ACL Chili Sin Carne Brot ACL	Leberknödelsuppe ACGL Mohnnudeln Kompott ACG	Käsespätzle Salat ACGL Obst	Backerbsensuppe ACL Hascheehörnchen Salat ACL
Menü ohne Schweinefleisch	Klare Gemüsesuppe LO Reisfleisch Salat LO	Nudelsuppe ACL Chili con Carne Brot ACL	Leberknödelsuppe ACGL Mohnnudeln Kompott ACG	Käsespätzle Salat ACGL Obst	Backerbsensuppe ACL Hascheehörnchen Salat ACL

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:

