

MENÜPLAN

27-30-04-2026

KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü1	Cremesuppe AL Penne Carbonara/Salat AGL	Erbсенremesuppe AL Rindsragout Spätzle ACL	Sternchensuppe ACL Scheiterhaufen Kompott ACG	Minestrone ACGL Knacker/Gemüse Brot ACGL	Feiertag
Menü (VEGI)	Cremesuppe AL Penne Gemusecreme/Salat AGL	Cremesuppe AL Rindsragout (Vegi) Spätzle ACL	Sternchensuppe ACL Scheiterhaufen Kompott ACG	Minestrone ACGL Knacker/Vegi Gemüse Brot ACGL	
Menü ohne Schwe	Cremesuppe AL Penne Carbonara/Salat AGL	Cremesuppe AL Rindsragout Spätzle ACL	Sternchensuppe ACL Scheiterhaufen Kompott ACG	Minestrone ACGL Knacker Pute/Gemüse Brot ACGL	

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:

