

KW	4	Suppe – Nachtisch	Vegetarisch Menü I / blauer Strich	Für den kleinen Hunger Menü II / silber Deckel	Diätmenü Leichte Kost	Hausmannskost Menü III / roter Streifen	Kalt/Salat Menü 5 / Etikett	Übersicht/ Kennzeichnung Allergene:
Montag		Suppe Dessert	Waldpilzgulasch (A) 2 Semmelknödel (A) Grüner Salat (G)	Bratwurst (Sch/R 1+3) Bratensoße (A) Blaukraut (A) Kartoffelpüree (B)	Pfannkuchen Florentin gefüllt mit milder Blattspinat Mischungsnebel mit Käse und Tomatensoße A1,C,G	Schweine- Geschnetzeltes In Paprikahrahm (AB) Jerelli (AF) Grüner Salat (G)	Mexikanischer Salat Blattsalat,Mais,Kidney- Bohnen,Karotten,Papr. Kräuterdressing Butter(B),Brötchen(A)	
Dienstag	20.01.2026	Suppe Dessert	Rigatoni (AF) in Tomatensoße Napoli (AB) Grüner Salat	Hackbraten (SCH/RAF) Bratensoße (ABIJ) ErbSEN und Möhren Salzkartoffeln	Bratapfeldessert mit Vanille-Quarkcreme und feinen Baumkuchenstückchen A1,C,G, H1	Putenrahmgulasch (ABJ) 2 Semmelknödel (AF) Grüner Salat(G)	Fleischsalat (Sch AFG) 1+5+6 mit 2/2 Tomaten 2 Brötchen (A)	
Mittwoch	21.01.2026	Suppe Dessert	Apfelstrudel (AF) Vanillesoße (B)	Schweinebraten (A) 2 Kartoffelklöße Krautsalat	Hühnersuppentopf mit Huhnfilet, Nudeln Lauch und Karotten A1,C	Curryhuhn Bombay Hähnchenfilet in Curryfrüchtesoße (AB) Tagliatelle (AF) Grüner Salat (G)	Bunter Salat mit Putenstreifen, Tomate, Gurke 2/2 Eier (F), Dressing5, Butter, 1 Brötchen	D: Fisch / -erzeugnisse E: Weichtiere/-erzeugnisse F: Eier / Eiererzeugnisse G: Senf / -erzeugnisse H: Sesamsamen /- erzeugnisse I: Soja und Sojaerzeugnisse J: Sellerie /-erzeugnisse K: Schalenfrüchte L: Erdnüsse / -erzeugnisse M: Schwefeldioxid / Sulfit N: Lupinen / -erzeugnisse Sch=Schwein, R=Rind Anmerkung/Zusatzstoffe: 1: Phosphat 2: Farbstoff 3: Antioxidationsmittel 5: Konservierungsstoff 6: Nitritpökelsalz
Donnerstag	22.01.2026	Suppe Dessert	Ravioli (AF) mit Käsefüllung in Tomatensoße Grüner Salat (G)	Fischfilet paniert (A) Kartoffelsalat Remouladensoße (AFG)5	Szegediner Gulasch Schweinefleischwürfel In Soße, Sauerkraut und Salzkartoffeln G,L	Linsen (A) Spätzle (AF) 1 Paar Saiten Sch1+6 1 Scheibe ger. Bauch	Salat „Tiroler Art“ Eisbergsalat, Feldsalat äse(B) u. Cabannosi (Sch/F) Tomate, Dressing (BG), Butter(B), 1 Brötchen(A)	Unsere Salate werden frisch zubereitet. Es handelt sich um leicht verderbliche Lebensmittel. Wir bitten Sie keine Reste aufzubewahren. Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.
Freitag	23.01.2026	Suppe Dessert	Spätzlipfanne (AF) Rahmsoße (AB) Apfelmus (5)	Currywurst (1+3) Ketchup Röstkartoffeln	Fischstäbchen paniert mit Kräutersoße und Petersillienkartoffeln A1,C,D,G,M	Rahmschnitzel (Sch/AB) Spätzle (AF) Grüner Salat (G)	Thunfisch-Salat(D) Blattsalat, Thunfisch, Paprika, Tomate, Gurke Joghurtdressing Butter(B), Brötchen(A)	
Samstag	24.01.2026	Suppe Dessert			Putenhacksteak Karotten, Blumenkohl Broccoli dazu Kartoffelpüree A1,G	Schinkennudeln(AF)6 Mit Ei, Bratensoße (ABIJ) Bohnensalat		Änderungen bleiben der Küche vorbehalten.
Sonntag	25.01.2026	Suppe Dessert			Spießbraten mit Wirsinggemüse Und Salzkartoffeln L,M,N	Hirschgulasch In Preiselbeersoße Spätzle (AF)		