

# Menüplan

KW 1

4. Jän. bis 08. Jän. 21



HL. 3 Könige

## Mittags

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppen-  
topf



						Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen	L	Einbrennsuppe mit Gemüse	A,G, L
--	--	--	--	--	--	--------------------------------------	---	--------------------------	-----------

Köstlich  
Bewährt



						Berner Würstel mit Pommes und Salat			
--	--	--	--	--	--	-------------------------------------	--	--	--

Vegetarisch  
Aktiv



								Käsespätzle mit frischem Schnittlauch und Salat	A,C,G,L
--	--	--	--	--	--	--	--	---	---------

Wir wünschen einen guten Appetit !

Änderungen vorbehalten !

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

# Menüplan

KW 2

11. Jän. bis 15. Jän. 21

## Mittags




### Montag

### Dienstag

### Mittwoch

### Donnerstag

### Freitag

	Klare Gemüsesuppe Grießnockerl	L A,G,L	Schwammerlsuppe mit frischer Petersilie	A,G,L	Kartoffelsuppe	A	Klare Rindssuppe mit BIO-Sternchen	A,G A,C	Rahmbohnsuppe	A,G;L
	Jägerbraten mit Spätzle und Salat	A,C,G	Hascheehörnchen mit Salat						Gebackenes Fischfilet mit BIO-Kartoffel- Vogerlsalat	A,C,G
					Germknödel mit Vanillesauce	A,C,G  G	Eiernockerl mit frischem Schnittlauch	A,C,L		

Wir wünschen einen guten Appetit !

Änderungen vorbehalten !

#### Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		




# Menüplan

KW 3

18. Jän. bis 22. Jän. 21



## Mittags

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen- topf</b> 	Karfiolcremesuppe A,G,L	Eintropfsuppe A,C,L	Legierte Grießsuppe A,C,L	BIO-Rindsuppe mit Frittaten L A,C,L	Kürbis- cremesuppe A,G,L
<b>Köstlich Bewährt</b> 	Augsburger mit Stampfkartoffel und Einmachgemüse G A,L	Gebackene Hühnerkeule mit mit Kartoffel-Endiviensalat A,G A,C,L L	Spiralnudeln mit Sauce Bolognese und Fisolensalat A,C L		Fischstäbchen mit Petersilkkartoffeln und Salat
<b>Vegetarisch Aktiv</b> 				Topfenauflauf mit Zwetschkenröster A,C,G,O	

**Wir wünschen einen guten Appetit !**

**Änderungen vorbehalten !**

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

**SV (Österreich) GmbH, Pflegekompetenzzentrum Großpetersdorf, Hans Krutzler Platz 1, Telefon Küche: 03362 / 30 666-108**




# Menüplan

KW 4

25. Jän. bis 29. Jän. 21



## Mittags

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen- topf</b> 	Lauchcremesuppe A,G,L	Rindsuppe mit Gemüse L L	Kürbis-Ingwersuppe mit Croutons A,G L	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Buchstaben L A,C	Gelbe Rübencreme- suppe A,G,L
<b>Köstlich Bewährt</b> 	Majoranfleisch mit BIO-Hörnchen und Salat A,C,G,M,O A,C	Faschierter Braten mit BIO-Püree und Krautsalat A,C,G,M,O G			Fischfilet gebacken mit Gemüse und BIO-Kartoffelsalat A,D G,L L,M
<b>Vegetarisch Aktiv</b> 			Topfentascherl auf Beerenspiegel A,C,G G	Eierfleckerl mit frischem Schnittlauch und Salat A,G,C	

Wir wünschen einen guten Appetit !

Änderungen vorbehalten !

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		




SV (Österreich) GmbH, Pflegekompetenzzentrum Großpetersdorf, Hans Krutzler Platz 1, Telefon Küche: 03362 / 30 666-108

# Menüplan

KW 5

1. Feb. bis 05. Feb. 21



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <b>Suppen- topf</b>	Brokkolicreme suppe A,G,L	Klare Suppe mit Karottenjulienne L	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel L,G,A A,G,C	Rahmsuppe mit Pilzen A,G,L	Rindsuppe mit Leberknödel L A,C,G
 <b>Köstlich Bewährt</b>		Bratwurst mit Pommes und Röstkartoffeln L	Reisfleisch mit Pusztasalat A,L L	Gebratener Leberkäse mit Einmachgemüse und BIO-Kartoffelpüree A,L G	
 <b>Vegetarisch Aktiv</b>	Gebackene Apfelringe mit Zimtucker und Marillenmus A,C,G G				Topfennudeln mit Chinakohlsalat A,C,G

**Wir wünschen einen guten Appetit !**

**Änderungen vorbehalten !**

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		

**SV (Österreich) GmbH, Pflegekompetenzzentrum Großpetersdorf, Hans Krutzler Platz 1, Telefon Küche: 03362 / 30 666-108**