



Speiseplan vom 14.09.2026 – 20.09.2026

08	Menü I	Menü II
Montag	Eierflockensuppe (L,H,J) Überbackenes Putenschnitzel mit Blattspinat und Weißweinsauce, dazu Kroketten (H,L) Tagesdessert (G1,H,L)	Eierflockensuppe (L,H,J) Kartoffel-Zucchini-Auflauf mit Tomatensauce (L) Tagesdessert (G1,H,L)
Dienstag	Klare Gemüsesuppe (J,L) Hackbraten mit Pfefferrahmsoße Gemüse und Hörnchennudeln und Salat (G1,L,H) Obst	Klare Gemüsesuppe (J,L) Reiberdatschi mit Zimtzucker und Apfelmus Obst
Mittwoch	Minestrone (J) „Cordon Bleu“ mit Zitronenecke und Kartoffelspalten, dazu gemischter Blattsalat (G1,H) Fruchtquark (L)	Minestrone (J) Vollkornnudeln in Gorgonzolasoße mit frischem Basilikum und Kirschtomaten, dazu Salat (G1,L,J) Fruchtquark (L)
Donnerstag	Zwiebelsuppe (G1,J) Spaghetti „Carbonara“ mit Parmesan Käse und Speck, dazu Tomatensalat (G1,L,5) Puddingdessert (L)	Zwiebelsuppe (G1,J) Serviettenknödel mit Rahmschwammerl und frischen Kräutern (G1,H,L) Puddingdessert (L)
Freitag	Tomatensuppe (J) Fischfilet im Backteig mit Remoulade und Kartoffelgurkensalat (A,G1,H,L) Kompott	Tomatensuppe (J) Apfelküchle mit Vanillesoße und Zimt-Zucker (L,G1) Kompott
Samstag	Bunter Salatteller der Saison Kartoffel-Karotteneintopf mit Wiener (5) Eis (L)	Bunter Salatteller der Saison Spinatlasagne (G1,L) Eis (L)
Sonntag	Markklößchensuppe (G1,H,J) Surbraten mit Biersoße auf Sauerkraut und Püree (G1,L) Kaffee und Kuchen (G1,H,L)	Markklößchensuppe (G1,H,J) Ravioli mit Mediterrane Gemüsesauce überbacken (G1,L) Kaffee und Kuchen (G1,H,L)