



Menüplan 16.-18. Juli 2026

<p>Donnerstag 16. Jul Abendessen</p>	<p>Hühnerrahmgeschnetzeltes^(AG) mit Vollkorn-Hörnchen^(AC) Selchfleischknödel^(AC) mit Speckkraut vegetarisch: Makkaroni^(AC) mit Käse-Kräutersauce^(G)</p> <p>3 verschiedene Salate</p>
<p>Freitag 17. Jul Mittagessen</p>	<p>Kalbsrahmgulasch^(A) mit Nockerl^(AC) Gekochtes Rindfleisch mit Rahmgemüse^(AG) und Erdäpfel vegetarisch: Gemüselasagne^(ACGL) mit Paradeisersauce</p> <p>3 verschiedene Salate</p>
<p>Freitag 17. Jul Abendessen</p>	<p>Spaghetti „Bolognese“^(ACL) mit Parmesan^(G) Erdäpfelgulasch^(A) mit Würstel und Gebäck^(A) vegetarisch: Käsespätzle^(ACG)</p> <p>3 verschieden Salate</p>
<p>Samstag 18. Jul Mittagessen</p>	<p>Schinkenfleckerl^(AC) Hühnerbrust gegrillt mit Reis und Brokkoli vegetarisch: Erdäpfelrösti mit Kräuterdip^(G)</p> <p>3 verschiedene Salate</p>
<p>Samstag 18. Jul Abendessen</p>	<p>vegetarisch: Penne^(AC) 'Napoli' mit Paradeisersauce und geriebenem Käse^(G) Fleischbällchen^(AC) mit Erdäpfelpüree^(G) vegetarisch: Fisolengulasch^(AG) mit Serviettenknödel^(ACG)</p> <p>3 verschiedene Salate</p>
<p>A - glutenhaltiges Getreide , B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere,</p> 	
<p>Fleisch von Rindern, Schweinen, Geflügel, Milch, Butter, Sauerrahm, Topfen, Joghurt, Schlagobers, Käse und Eier sind zu 100 % aus Österreich</p>	