

# Menüplan

KW 41

5. Okt. bis 09. Okt. 20



## Mittags

### Montag

### Dienstag

### Mittwoch

### Donnerstag

### Freitag

<p><b>Suppen- topf</b></p>	Backerbsensuppe A,C,G,L	A,C,G,L	Rindssuppe mit Leberknödel L A,C,G	L A,C,G	Kürbiscremesuppe suppe A,G,L	A,G,L	Rindssuppe mit Grießnockerl L A,C,G	L A,C,G	Rindssuppe mit BIO- Muscheln L A, C	L A, C
<p><b>Köstlich Bewährt</b></p>			Berner Würstel mit Pommes		Hühnerragout mit Gemüse dazu BIO-Penne A, L L A,C	A, L L A,C	Surbraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel A,G,C	A,G,C	Fischfilet Müllerin Art auf Kräuter-BIO-Reis und Krautsalat	A,D,F L,G
<p><b>Vegetarisch Aktiv</b></p>	Reisauflauf mit Kompott (BIO-Reis)	CG								

**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		

**Wir wünschen einen guten Appetit !**

**Änderungen vorbehalten !**

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

# Menüplan

KW 42

12. Okt. bis 16. Okt. 20



## Mittags




### Montag

### Dienstag

### Mittwoch

### Donnerstag

### Freitag

	Kohlrabicremesuppe Gemüwestreifen	A,G,L	Hühnersuppe mit mit Polentagrieß	A,C,G,L A,C,G	Zucchini- cremesuppe	A,G,L	Einbrennsuppe mit Gemüse	A,G, L	Klare Gemüsesuppe mit Eiflaum	L C
	Paprikahenderl mit Spätzle und Salat	A,G A,C,L			Spagetti Bolognese				Gebackenes Fischfilet mit BIO-Reis, Kaisergemüse und Salat	A,C,G,L,D L
			Grenadiermarsch mit Salat (BIO-Fleckerl und Kart.)	A,C,G G			Marmelade Palatschinken und Kompott	A,C,G 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		

# Menüplan

KW 43

19. Okt. bis 23. Okt. 20

Salzburger Schmankerlwoche

## Mittags

### Montag

### Dienstag

### Mittwoch

### Donnerstag

### Freitag

#### Suppen- topf



Klare Gemüsesuppe  
Grießnockerl

L  
A,G,L

Eierschwammerlsuppe  
mit frischer Petersilie

A,G,L

Salzburger Fastensuppe  
(Tomatensuppe)

A,G,L  
A

Pinzgauer  
Käsesuppe

A,G

Salzburger Almsuppe  
mit Croutons

L  
A,C

#### Köstlich Bewährt



Salzburger  
Krautspatzen  
mit Salat

A,C  
O

Brathendl mit  
Reis und Salat

L

#### Vegetarisch Aktiv



Kartoffelnudeln  
mit Mohnzucker  
und Apfelkompott

A,G

Nutella  
Palatschinken

Topfennudeln  
wahlweise mt Speck  
und Salat

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		

# Menüplan




KW 44

26. Okt. bis 30. Okt. 20



Nationalfeiertag

## Mittags

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen- topf</b> 		Eintropfsuppe A,C,L	Legierte Grießsuppe A,C,L	Hühnersuppe mit Gemüse L A	Kürbis- cremesuppe A,G,L
<b>Köstlich Bewährt</b> 		Augsburger mit Stampfkartoffel und Einmachgemüse G A,L	Hascheehörnchen mit Salat (mit BIO-Hörnchen) AC		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 45

2. Nov. bis 06. Nov. 20



Allerseelen

## Mittags

### Montag

### Dienstag

### Mittwoch

### Donnerstag

### Freitag

	Lauchcremesuppe A,G,L		Rahmsuppe mit BIO-Kartoffeln A,G,L		Rindsuppe mit Gemüse L,L		Klare Gemüsesuppe mit BIO-Buchstaben L,A,C		Gelbe Rübencremesuppe A,G,L	
			Rindgeschnetztes Stroganoff mit Polentataler und Salat A,F,G,A,G,L		Kräuterrahmbraten mit Karotten, BIO-Reis und Salat A,L,G,L				Fischfilet gebacken mit Gemüse und BIO-Kartoffelsalat A,D,G,L,L,M	
	Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster A,C,G,O						Eiernockerl 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 46

9. Nov. bis 13. Nov. 20



Martinstag

## Mittags

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppen- topf</b> 	Brokkolicreme suppe A,G,L	Klare Suppe mit Karottenjulienne L	Eingemachte Ganslsuppe mit Bröselknödel L,G,A A,G,C	Gemüsecreme- suppe A,G,L	Klare Suppe mit BIO-Fadennudeln L A,C
<b>Köstlich Bewährt</b> 		Gebratener Leberkäse mit Einmachgemüse und BIO-Kartoffelpüree A,L G	Martinigansl mit Rotkraut und Serviettenknödel O A,C,G,F,N	Blätterteigstrudel mit Faschiertem Petersilkartoffeln und Salat A,C,L L L	Gebackenes Fischfilet mit BIO-Kräuterreis und Salat D,L L
<b>Vegetarisch Aktiv</b> 	Gebackene Apfelringe mit Zimtucker und Marillenmus A,C,G G				

**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		

**Wir wünschen einen guten Appetit !**

**Änderungen vorbehalten !**

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