

Menüplan

KW 47

16. Nov. bis 20. Nov. 20



Mittags

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

<p>Suppen- topf</p>	Backerbsensuppe A,C,G,L	A,C,G,L	Hühnersuppe mit mit Polentataler	A,C,G,L A,C,G	Kürbiscremesuppe suppe	A,G,L	Rindsuppe mit Grießnockerl	L A,C,G	Rindssuppe mit BIO- Muscheln	L A, C
<p>Köstlich Bewährt</p>			Berner Würstel mit Pommes und Salat		Hühnerragout mit Gemüse dazu BIO-Penne und Roten Rübensalat	A, L L A,C	Naturschnitzel vom Schwein mit BIO-Reis und Salat	A, C, G A, G, L	Fischfilet Müllerin Art auf Kräuter-BIO-Kartoffeln und Krautsalat	A,D,F L,G
<p>Vegetarisch Aktiv</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 48

23. Nov. bis 27. Nov. 20



Mittags

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

<p>Suppen- topf</p>	<p>Kohlrabi- cremesuppe</p>	<p>A,G,L</p>	<p>BIO-Rindssuppe mit Leberreis</p>	<p>L A,C,G</p>	<p>Zucchini- cremesuppe</p>	<p>A,G,L</p>	<p>Klare Gemüsesuppe mit Eiflaum</p>	<p>L C</p>	<p>Einbrennsuppe mit Gemüse</p>	<p>A,G, L</p>
<p>Köstlich Bewährt</p>	<p>Paprikahenderl mit Spätzle und Salat</p>	<p>A,G A,C,L</p>								
<p>Vegetarisch Aktiv</p>			<p>Grenadiermarsch mit Salat (BIO-Fleckerl und Kart.)</p>	<p>A,C,G G</p>	<p>Kässpätzle mit frischem Schnittlauch und Salat</p>	<p>A,C,G,L</p>	<p>Gemüselasagne mit Tomatensauce und Salat</p>	<p>A,C,G L</p>	<p>Cremspinaat mit Kartoffeln und Ei</p>	<p>A,G C</p>

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 49

30. Nov. bis 04. Dez. 20

Mittags

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppen- topf



Klare Gemüsesuppe
Grießnockerl

L
A,G,L

Schwammerlsuppe
mit frischer Petersilie

A,G,L

Rahmsuppe
mit BIO-Kartoffeln

A,G

Klare Rindssuppe
mit BIO-Sternchen

A,G
A,C

Paradeissuppe

A

Köstlich Bewährt



Schweinschulterbraten
mit Semmelknödel
und Roten Rübensalat

A,M,L
A,C,G

Spagetti Bolognese
mit Salat

Gebackener
Zander
mit BIO-Kartoffel-
Vogerlsalat

A,C,G

Vegetarisch Aktiv



Apfelstrudel mit
Vanillesauce

A,C,G

Germknödel
mit
Vanillesauce

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 !

Menüplan

KW 50

7. Dez. bis 11. Dez. 20



Mariä Empfängnis

Mittags

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen- topf 	Karfiolcremesuppe A,G,L		Legierte Grießsuppe A,C,L	Rindsuppe mit BIO-Fadennudeln L A	Kürbis- cremesuppe A,G,L
Köstlich Bewährt 	Augsburger mit Stampfkartoffel und Einmachgemüse G A,L		Hascheehörnchen mit Salat (mit BIO-Hörnchen) AC		Fischstäbchen mit Petersilkkartoffeln und Salat
Vegetarisch Aktiv 				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 51

14. Dez. bis 18. Dez. 20



Mittags




Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen- topf 	Lauchcremesuppe A,G,L	Kürbis-Kokossuppe mit Croutons A,G L	Rindsuppe mit Gemüse L L	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Buchstaben L A,C	Gelbe Rübencreme- suppe A,G,L
Köstlich Bewährt 	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		Schinkenfleckerl mit Fisolensalat (BIO-Fleckerl) A,C,G,L	Fischfilet gebacken mit Gemüse und BIO-Kartoffelsalat A,D G,L L,M
Vegetarisch Aktiv 			Topfentascherl in Zuckerbrösel und Apfelmus 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 52

21. Dez. bis 25. Dez. 20



Mittags

Suppen- topf



Köstlich Bewährt



Vegetarisch Aktiv



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Heiliger Abend	Christtag	Freitag
Suppen- topf	Brokkolicreme suppe A,G,L	Klare Suppe mit Karottenjulienne L	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel L,G,A A,G,C				
Köstlich Bewährt		Gebratener Leberkäse mit Einmachgemüse und BIO-Kartoffelpüree A,L G	Reisfleisch mit Pusztasalat A,L L				
Vegetarisch Aktiv	Gebackene Apfelringe mit Zimtzucker und Marillenmus 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

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