

Menüplan

KW 12

22. Mär. bis 26. Mär. 21



Mittags


Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

	Kräutercemesuppe A,C,G,L	A,C,G,L	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknöderl L A,C,G	L A,C,G	Minestrone A,G,L	A,G,L	Karotten-Ingwersuppe L;G	L;G	Klare Gemüsesuppe mit BIO- Muscheln L A, C	L A, C
	Steirisches Wurzelfleisch mit Salzkartoffeln, Kren und Wurzelgemüse L O L	L O L	Hascheehörnchen mit Salat				Hühnerragout mit BIO-Penne und Gemüse A, L A,C	A, L A,C	Gebratenes Fischfilet mit Butterkarotten und Kartoffelsalat A,D,F L	A,D,F L
					Palatschinken mit Marillenmarmelade und Kompott					

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 13

29. Mär. bis 02. Apr. 21



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Mittags 	Kohlrabi-cremesuppe A,G,L	BIO-Rindssuppe mit Leberknödel L A,C,G	Zucchini-cremesuppe A,G,L	Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen L	Einbrennsuppe mit Ei A,G, C
Köstlich Bewährt 	Paprikahenderl mit Spätzle und Salat A,G A,C,L	Jägerschnitzel mit Reis und Salat L L			Gebackenes Fischfilet mit Reis und Salat A,C,G
Vegetarisch Aktiv 			Bröselnudeln mit Apfelkompott A,G	Cremespinat mit Röstkartoffeln und gekochtem Ei A,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 14

5. Apr. bis 09. Apr. 21

Ostermontag

Mittags

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
 <p>Suppentopf</p>		Bärlauchcremesuppe A,G	Kartoffelsuppe A,G;L	Klare Rindssuppe mit BIO-Sternchen A,G A,C	Selleriesuppe AGL
 <p>Köstlich Bewährt</p>		Brathendl mit BIO- Reis und Salat L			Mit Sesam Paniertes Schollenfilet mit Gemüsereis und Rahmgurkensalat A,C,D, AG G
 <p>Vegetarisch Aktiv</p>			Palatschinken mit Marillenmarmelade und Kompott A,C,G	Eierfleckel mit frischem Schnittlauch und Salat 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 15

12. Apr. bis 16. Apr. 21



Mittags




Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

 <p>Suppen- topf</p>	<p>Karfiolcremesuppe</p> <p>A,G,L</p>		<p>Eintropfsuppe</p> <p>A,C,L</p>		<p>Legierte Grießsuppe</p> <p>A,C,L</p>		<p>Rindsuppe mit Reibteig</p> <p>L A,c</p>		<p>Spargel cremesuppe</p> <p>A,G,L</p>	
 <p>Köstlich Bewährt</p>	<p>Augsburger mit Stampfkartoffel und Kohlrabigemüse</p> <p>G A,L</p>				<p>Spiralnudeln mit Sauce Bolognese und Fisolensalat</p> <p>A,C L</p>		<p>Esterhazybraten mit Rösti und Salat</p> <p>AFG A ACN</p>		<p>Fischstäbchen mit Petersilkkartoffeln und Salat</p>	
 <p>Vegetarisch Aktiv</p>			<p>Bärlauchspinat 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 16

19. Apr. bis 23. Apr. 21



Mittags

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Suppen- topf



Jungzwiebelsuppe	A,G,L	Klare Gemüsesuppe mit BIO-Buchstaben	L A,C	Rindsuppe mit Gemüse	AG	Gelbe Rübencremesuppe	A,G,L	Knoblauchcremesuppe	A, G
------------------	-------	--------------------------------------	----------	----------------------	----	-----------------------	-------	---------------------	------

Köstlich Bewährt



Naturschnitzel mit Risipisi und Salat	A, C, G A, G, L	Kartoffelgulasch mit Braunschweiger und Brot	A, F, G	Gekochter Rindfleisch mit Semmelkren und Apfelkren	L A, C O			Fischfilet gebacken mit Reis und Salat	A,C,G G,L
---------------------------------------	--------------------	--	---------	--	----------------	--	--	--	--------------

Vegetarisch Aktiv



						Nusswuzinudel mit Zwetschkenkompott	A, C, G,H		
--	--	--	--	--	--	-------------------------------------	-----------	--	--

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 17

26. Apr. bis 30. Apr. 21



Mittags

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppen- topf 	Selleriecreme- suppe A,G,L	Klare Suppe mit Backerbsen L A,C,G	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel L,G,A A,G,C	Tomatensuppe AGL	Rindsuppe mit Backerbsen L A,C,G
Köstlich Bewährt 	Majoranfleisch mit Hörnchen und Salat AG G	Gebratene Hühnerbrust in Bärlauchsauce dazu Röstitaler AFG AGL		Gebratener Leberkäse mit Frühlingsgemüse und Püree A,L G	Fischstäbchen Butterreis und Salat D,L L
Vegetarisch Aktiv 			Überbackene Topfenpalatschinke mit Vanillesauce 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