

Menüplan 30.3.–5.4.2026

MITTAG: 11.30–13.30



Mo., 30.3.

Brokkolicremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Schinkenfleckerl

Kartoffelgratin mit Kürbissoße (veggie)

Dessert und Obst

Di., 31.3.

Karfiolcremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Champignonschnitzel mit Gemüse und Reis

Vollkornnudeln mit Käsesoße (veggie)

Dessert und Obst

Mi., 1.4.

Karottencremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Hühnernuggets mit Gemüse und Wedges

Sojanuggets mit Gemüse und Wedges (vegan)

Dessert und Obst

Do., 2.4.

Klare **Nudelsuppe (veggie)**

Salatbuffet

Wurtelfleisch mit Spinat und Kartoffel

Haferflocken-Gemüse-laibchen mit Dip (veggie)

Dessert und Obst

Fr., 3.4.

Kartoffelsuppe (vegan)

Salatbuffet

Gemüseauflauf (vegan)

Nudelaufbau (veggie)

Dessert und Obst

Sa., 4.4.

Küche geschlossen - Osterferien!



Menüplan 30.3.–5.4.2026

ABEND: 16.30–18.45



Mo., 30.3.

Brokkolicremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Gnocchi mit Fleischsoße

Reisauflauf mit Kompott (veggie)

Dessert und Obst

Di., 31.3.

Karfiolcremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Schweinsragout mit Spätzle

Couscous-Gemüse-Pfanne (vegan)

Dessert und Obst

Mi., 1.4.

Karottencremesuppe (vegan)

Salatbuffet

Kartoffelgulasch mit Braunschweiger

Ebly-Risotto (vegan)

Dessert und Obst

Do., 2.4.

Klare **Nudelsuppe (veggie)**

Salatbuffet

Frankfurter mit Senf und Kren

Linsen-Gemüse-Eintopf (vegan)

Dessert und Obst

Fr., 3.4.

**Oster-Jausen-Paket auf
Vorbestellung!**

Sa., 4.4.

Küche geschlossen!