

Mittagessen											
Woche:	4	vom: Montag, 19. Jänner 2026				bis: Sonntag, 25. Jänner 2026				WoPl	5
		Normalkost				Schonkost				Diabetikerkost	
Montag		Klare Suppe mit Fritatten	A	C	L	F	Klare Suppe mit Fritatten	A	C	L	F
19.01.2026											
Fleischig		Spaghetti Bolognese	A	C	L	F	Hascheehörnchen	A	C	L	
		Grüner Salat	O				Roter Rübensalat	O			
Dienstag		Kartoffel-Lauchcremesuppe	A	L	F		Klare Gemüsesuppe mit Ei	A	C	L	
20.01.2026		Gebackenes Kürbiskern-Hähnchenschnitzel	A	C	L	F	Mildes Rindsragout mit Gemüse	A	L	F	
Fleischig		Reis, Dipsauce	C	L	O		Gerührter Kräuter-Polenta	L	F		
OBST		Kartoffelsalat	O								
Mittwoch		Gersten-Gemüsesuppe	A	G	L		Gersten-Gemüsesuppe	A	G	L	
21.01.2026		Rigatoni mit Melanzanie, Zucchini an	A	G	L		Rigatoni mit Melanzanie, Zucchini an	A	G	L	
Vegi		Basilikumtomatensauce	A	G	L		Basilikumtomatensauce	A	G	L	
Milchig		Grüner Salat	O				Grüner Salat	O			
VEGGY											
Donnerstag		Champignoncremesuppe	A	F	L		Champignoncremesuppe	A	F	L	
22.01.2026		Gebratenes Barschfilet	A	D			Pochiertes Barschfilet	L	D		
Fleischig		Knoblauch-Limetten Aioli	C	L			Kräutersauce mit Gemüestreifen	L	F		
OBST		Gemüsereis	L				Püree	L	F		
Freitag		Selleriecremesuppe	A	G	L		Selleriecremesuppe	A	G	L	
23.01.2026		Topfenknödel	A	C	G		Topfenknödel natur	A	C	G	L
Milchig		Butterbrösel	A	G			Erdbeersauce	O			
		Erdbeersauce	O				Apfelkompott	O			
		Apfelkompott	O								
Samstag		Klare Hühnersuppe, Barches	A	N	L		Klare Hühnersuppe, Barches	A	N	L	
24.01.2026		Rindsschnitzel, Natursaft	A	L	M	O	Gedünstete Putenbrust	A	L		
Fleischig		Spiralen und Gemüse	A	C	L		Salzkartoffeln	L			
		Tscholent & Kigel (auf Bestellung)	A	C	L	P	Schonkostgemüse	O			
		Obstfleck	A	C	O		Ananas-Quinoa Dessert				
Sonntag		Gelbe Rübencremesuppe	A	L	F		Gelbe Rübencremesuppe	A	L	F	
25.01.2026		Faschierter Braten	A	C	L	M	Pochierte Hühnerkeule	L			
OBST		Senfsauce, Pariserkarotten	A	L	F	M	Gemüsesauce	A	L	F	
		Erdäpfelpüree	L	F			Erdäpfelpüree	L	F		

Legende:	Glutenhaltiges Getreide	A	Erdnuss	E	Schalenfrüchte	H	Sesam	N
	Ei	C	Soja	F	Sellerie	L	Sulfite	O
	Fisch	D	Milch-Lactose	G	Senf	M	Lupinen	P
Herkunft:	Fleisch: EU 100%							
Tierische LM	Milchprodukte: EU 100%							
	Eier und Eierprodukte: EU 100%							

Abendessen																
Woche:	4	vom: Montag, 19. Jänner 2026				bis: Sonntag, 25. Jänner 2026				WoPl 5						
		Normalkost			Schonkost			Diabeterkost			Breiige Kost					
Montag 19.01.2026 Milchig	Apfel-Karottenauflauf	A	C	G	Apfel-Karottenauflauf	A	C	G	Milchreis ohne Zucker	G		Gemixte				
	Vanillesauce	G			Vanillesauce	G			mit Zimt			Speise				
	Kompott	O			Kompott	O			Kompott	O						
Dienstag 20.01.2026 Milchig	Eiersalat mit Rohkost garniert	C	O	G	Picotta mit Rohkost	G	L		Picotta mit Rohkost	G	L	Grießkoch				
	Brot	A	N		Weiβ- oder Grahambrot	A	N		Roggen-Vollkorn- oder Mischbrot	A	N					
										A	N					
Mittwoch 21.01.2026 Fleischig	Grießsuppe mit Kartoffeln	A	L	C	F	Grießsuppe mit Kartoffeln	A	L	C	F	Gemixte Speise					
	Curcuma, Gemüse und Ei					Curcuma, Gemüse und Ei										
	Brot	A	N			Weiβ- oder Grahambrot	A	N		oder Mischbrot	A	N				
Donnerstag 22.01.2026 Fleischig	Saueres Rindfleisch mit Zwiebeln und Paprika	M	L	O	Geflügeltatar mit Gemüse fein garniert	A	C	F	L	Geflügeltatar mit Gemüse fein garniert	A	C	F	L	Soja-Grießkoch	
	Jungzwiebel-Vinaigrette	O			Weiβ- oder Grahambrot	A	N		Roggen-Vollkorn- oder Mischbrot	A	N					
	Brot	A	N								A	N				
Freitag 23.01.2026 Fleischig	Barches, Lachstatar	A	C	D	N	Barches	A	N								
	Pariser Schnitzel	A	C	F		Kalbsragout	A	C	L	F	Kalbsragout	A	C	L	F	Gemixte Speise
	Preiselbeeren	O				Wurzelgemüse	L			Wurzelgemüse	L					
Samstag 24.01.2026 Milchig	Petersilerdäpfel	L				Erdäpfelpüree	L	F		Petersilerdäpfel	L				Mus	
	glacierierte Karotten	L														
	Aprikosenkompott	O				Aprikosenkompott	O			Aprikosenkompott	O					
Sonntag 25.01.2026 Milchig	Schwedischer Fischsalat fein garniert	D	O			Gemüse-Topfenaufstrich mit Kräutern garniert	G			Gemüse-Topfenaufstrich mit Kräutern garniert	G				Grießkoch	
						Weiβ- oder Grahambrot	A	N		Roggen-Vollkorn- oder Mischbrot	A	N				
	Brot	A	N													

Legende:	Glutenhaltiges Getreide	A	Erdnuss	E	Schalenfrüchte	H	Sesam	N
	Ei	C	Soja	F	Sellerie	L	Sulfite	O
	Fisch	D	Milch-Lactose	G	Senf	M	Lupinen	P
Herkunft:	Fleisch: EU 100%							
Tierische LM	Milchprodukte: EU 100% Eier und Eierprodukte: EU 100%							