

SPEISEPLAN 21.04. – 23.04.2026

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Curryrahmgeschnetztes (Pute) Basmatireis Schokoladencrème	Käsespätzle mit Röstzwiebeln Joghurt-Zitronen-Crème	Geb. Gemüsesuppe Apfelstrudel mit Vanillesauce
Menü 2	Mango-Kokos-Curry mit Tofu Basmatireis Schokoladencrème	Gef. Paprika mit Veggie-Faschiertem und Gemüse Tomatenragout Joghurt-Zitronen-Crème	Geb. Gemüsesuppe Topfenstrudel mit Vanillesauce

SPEISEPLAN 28.04. – 29.04.2026

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Klare Suppe mit Kräuterschöberln Käselaiabchen Dip Petersilienkartoffeln	Pizza mit Schinken, Salami und Mais Gem. Eis	Kein Mittagstisch Vorbereitungen für die VP
Menü 2	Klare Suppe mit Kräuterschöberln Germknödel mit Gemüsefülle Lauchrahm	Pizza mit Zucchini, Paprika, Champignons und Mais Gem. Eis	Kein Mittagstisch Vorbereitungen für die VP

SPEISEPLAN 12.05. – 13.05.2026 Klicken oder tippen Sie hier, um Text einzugeben.

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Geb. Palatschinke mit Fleisch-Käse-Fülle Dip, Gemüse der Saison Vanillecrème	Gebr. Knacker Kohlrabi-Erbesen-Ragout Petersilienkartoffeln Karottenkuchen	Christi Himmelfahrt
Menü 2	Spinatspätzle mit gebratenem Gemüse Vanillecrème	Risotto mit grünem Spargel Karottenkuchen	Christi Himmelfahrt

SPEISEPLAN 19.05. – 21.05.2026

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Naturschnitzel (Pute) Glacierte Karotten Wildreis Rhabarberkuchen	Cevapcici Ajvar Ofengemüse Marmeladetascherl	Fusilli mit Ragout von weißem und grünem Spargel Erdbeerbecher
Menü 2	Mangoldeintopf Hausgemachtes Baguette Rhabarberkuchen	Grillkäse Kräuterdip Ofengemüse Marmeladetascherl	Überbackene Polentaschnitte Dip Erdbeerbecher

SPEISEPLAN 26.05. – 28.05.2026

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Kohlrabischaumsuppe Kräuter-Käse-Stangerl Topfenknöderl mit Erdbeeragoût	Gebr. Saiblingsfilet (Fisch von Fam. Schwarzauger, Alpl) Glacierte Tomaten Zitronen-Basilikum-Risotto Topfencrème mit Fruchtspiegel	Brathuhn Gemüsereis Vanillecrème
Menü 2	Kohlrabischaumsuppe Kräuter-Käse-Stangerl Topfenknöderl mit Erdbeeragoût	Cannelloni mit Ricotta-Spinat-Fülle Topfencrème mit Fruchtspiegel	Gemüseplatte mit geb. Champignons Vanillecrème

SPEISEPLAN 02.06. – 03.06.2026

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Kein Mittagstisch Veranstaltung	Spaghetti bolognese Gem. Eis	Fronleichnam
Menü 2	Kein Mittagstisch Veranstaltung	Spaghetti pomodoro Gem. Eis	Fronleichnam

SPEISEPLAN 09.06. – 11.06.2026

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Grillkotelett Ofengemüse Roulade mit Erdbeer-Obers-Fülle	Geb. Gemüsesuppe Topfen-Grieß-Auflauf Marillenröster	Chili con carne Hausgemachtes Baguette Joghurt-Zitronen-Crème
Menü 2	Karfiolsteak Dip Hausgemachte Wedges Roulade mit Erdbeer-Obers-Fülle	Geb. Gemüsesuppe Topfen-Grieß-Auflauf Marillenröster	Veg. Chili Hausgemachtes Baguette Joghurt-Zitronen-Crème

SPEISEPLAN 16.06. – 18.06.2026

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Flammkuchen mit Speck Mousse au chocolat	Putenspieß „Gyros Art“ Tsatziki Hausgemachte Wedges Griech. Joghurt mit Honig und Nüssen	Paella Spanische Desserts vom Buffet
Menü 2	Flammkuchen mit mediterranem Gemüse Mousse au chocolat	Veg. Moussaka Griech. Joghurt mit Honig und Nüssen	Veg. Paella Spanische Desserts vom Buffet

SPEISEPLAN 23.06. – 25.06.2026

Das Menü wird durch ein reichhaltiges Salatbuffet ergänzt.

	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menü 1	Bang bang chicken Basmatireis Ananas-Kokos-Crème	Pulled Pork Burger Cole slaw Brownie mit Vanilleeis	Geb. Putenschnitzel Lauwarmer Erdäpfelsalat Früchteisbecher
Menü 2	Gemüsewok Basmatireis Ananas-Kokos-Crème	Pulled Pilz Burger Cole slaw Brownie mit Vanilleeis	Geb. Gemüse Sauce tartar Früchteisbecher

Wir wünschen euch allen wunderschöne Sommerferien!!!!