



# Menüplan



\* mit Ausnahme von Nitritpökelsalz

KW 7	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
<b>Tagessuppe 1</b>	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) <sup>L</sup> mit Backerbsen <sup>A,C,G</sup> 	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) <sup>L</sup> mit BIO Suppennudeln <sup>A</sup> 	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) <sup>L</sup> mit Kaspresknödel <sup>A,C,G</sup> 	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) <sup>L</sup> mit Eiermuscheln <sup>A,C</sup> 	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) <sup>L</sup> mit Grießnockerl <sup>A,C</sup> 
<b>Tagessuppe 2</b>	Klare Rindssuppe mit Reibteig <sup>A,C</sup> 	Paradeissuppe mit Reis <sup>A</sup> 	Klare Hühnersuppe <sup>A</sup> mit Kaspresknödel <sup>A,C,G</sup> 	BIO Selleriesuppe <sup>*G,L</sup> 	Klare Rindssuppe mit Croutons <sup>A</sup> 
<b>Tagesmenü 1</b>	Vegetarisches BIO Erdäpfelgulasch <sup>*A</sup> mit BIO Karottencabatta <sup>A,F</sup> 	Bulgurpfanne <sup>A,F</sup> mit Rotem Rübensalat 	Haferflockenlaibchen <sup>A</sup> mit warmer Schnittlauchsauce <sup>G</sup> und California Mix 	Alaska- Seelachs mit Kräuter-Käseauflage <sup>D,G</sup> mit Ebly-Gemüserisotto (Karotten, Fisolen, Erbsen, Mais) <sup>A</sup> 	Nudeltaschen (Spinatfüllung, Paradeisersauce) <sup>A</sup> 
<b>Tagesmenü 2 (schweinefleischfrei)</b>	Hühnerkeulen <sup>A</sup> mit Spiralen <sup>A</sup> und feinem Karottengemüse 	Cevapcici vom Schwein mit Vollkornreis und Gurken-Rahmsalat <sup>C,G,M</sup> 	Marillenpalatschinken <sup>A,C,G</sup> 	Polentagnocchi <sup>A</sup> mit Gemüsesauce "Primavera" (helle Gemüsesauce) <sup>C,G</sup> 	Chicken Wings <sup>M</sup> mit Wedges und Cocktailsauce <sup>C,G,M</sup> 
<b>Tagesmenü 3</b>	Putenleberkäse mit Rösterdäpfel und Naturgemüse (Karotten, Mais, Erbsen) 	Farfalle "Pomodorino" (mit Broccoli, Paradeiser und Mozzarella) <sup>A,G</sup> 	BIO Chili mit Rebel Kids Fleischbällchen <sup>L,M</sup> mit BIO Mischbrot <sup>A</sup> 	Moussaka vom Rind <sup>A,G,L</sup> mit Maxi Mix 	BIO Topfenknödel <sup>*A,C,G</sup> mit BIO Waldbeerragout <sup>*</sup> 
<b>Dessert</b>	Erdbeerjoghurt <sup>G</sup> 	Mürbes Kipferl <sup>A,C,G</sup> 	Rohkost 	Apfel 	Hausgemachter Milchreis mit Pfirsichwürfeln <sup>G</sup> 
<b>Jause-VM</b>	Bircher Müsli <sup>A,G,H</sup> 	Ciabatta <sup>A</sup> mit Marillen Marmelade 	Schweizerbrot <sup>A</sup> mit Putenrauchschinken 	BIO Semmel <sup>A</sup> mit Teebutter <sup>G</sup> und Schnittlauch 	BIO Toast <sup>A</sup> mit Putencabanossi 
<b>Jause-NM</b>	BIO Grahamweckerl <sup>A</sup> mit Eckerlkäse <sup>G</sup> 	BIO Roggenbrot <sup>A</sup> mit Tilsiter <sup>G</sup> 	BIO Kornspitz <sup>A,F</sup> mit Liptauer mild <sup>G,M</sup> 	Kürbiskernbrot <sup>A,F</sup> mit Frischkäse Kräuter <sup>G</sup> 	BIO Dinkelvollkornweckerl <sup>A,F</sup> mit Frischkäse Natur <sup>G</sup> 

Änderungen vorbehalten. Wenn Sie Fragen zu Allergenen in unseren Produkten haben, wenden Sie sich bitte an Ihren Ansprechpartner. Hier erhalten Sie detaillierte auf Sie zugeschnittene Informationen!  
Unsere Bio-Produkte werden von der Austria Bio Garantie zertifiziert.

**Kontakt**

bestellung.goldmenue@hofmanns.at  
Tel.: 01 350 60 70 - 14400 | [www.goldmenue.at](http://www.goldmenue.at)



**Goldmenü** - eine Marke der  
“Die Menü-Manufaktur GmbH”  
Ignaz-Köck-Straße 8/6  
1210 Wien