




















































































MENÜPLAN



KW 3	Montag 13.01.2025	Dienstag 14.01.2025	Mittwoch 15.01.2025	Donnerstag 16.01.2025	Freitag 17.01.2025
Tagessuppe 1	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) ^L mit Reibteig ^{A,C}   	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) ^L mit Backerbsen ^{A,C,G}   	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) ^L mit BIO Orecchiette* ^A  	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) ^L mit Grießdukaten ^{A,C,G}   	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) ^L mit BIO Buchstaben* ^A  
Tagessuppe 2	Klare Hühnersuppe ^A mit Reibteig ^{A,C}  	Grießsuppe ^{A,G}   	Klare Rindssuppe (mit Karotteneinlage) mit BIO Orecchiette* ^A 	Pastinakensuppe ^G  	Klare Hühnersuppe ^A mit Croutons ^A 
Menü A 	BIO Vollkorn-Nudelaufguss (mit Gemüse) ^{A,C,G}    	Mini Erdäpfelpuffer mit gebundenem Frühlingsgemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen, Spinat, Fiolen) ^{A,G}   	Würziger Hühnerkebab ^L mit Bulgur ^{A,G} und Tzatziki ^G  	Orientalischer Gemüseintopf mit Mini Baguette ^A    	Fischstäbchen ^{A,D} mit Erdäpfelsalat 
Menü B	Überbackene Hühnerstreifen (mit Paradeiser & Mozzarella) ^{A,C,G} mit Gemüseris (Karotten, Brokkoli, Erbsen, Mais)    	BIO Pizza Margherita* ^{A,G}   	BIO Rindsragout* ^{A,L} mit BIO Langkornreis*  	Kaiserschmarrn ^{A,C,G} mit Apfelmus   	Mexikanische Reispfanne (mit Bohnen & Sojafaschiertem) ^{A,F} mit Maxi Mix    
Menü C	Erdäpfelstrudel ^{A,C,G} mit warmer Schnittlauchsauce ^G   	Nougatknödel ^{A,C,G,H} mit Marillenmus   	Gemüseschnitzel ^A mit Krokettten ^G und feinem Karottengemüse   	Putenschinkenfleckerln ^{A,C} mit Rotem Rübensalat  	Lasagne vom Rind ^{A,G,L} mit California Mix und BIO Kernemix ^F  
Dessert 1	Buttermilch ^G 	Waldbeerbleckkuchen ^{A,C}  	Rohkost 	Roggenbrot ^{A,F} mit Frischkäse Natur ^G   	Hausgemachtes Bananenjoghurt ^G  
Dessert 2	Birne 	Kiwi 	Bio Naturjoghurt ^G  	Apfel 	Mandarinen 

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



GOLDMENÜ - eine Marke der
„Die Menü-Manufaktur GmbH“
Ignaz-Köck-Straße 8/6
1210 Wien