











































































Menüplan



KW 7	Montag 09.02.2026	Dienstag 10.02.2026	Mittwoch 11.02.2026	Donnerstag 12.02.2026	Freitag 13.02.2026
Tagessuppe 1	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit Frittaten ^{A,C,G}  	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit Eiermuscheln ^{A,C}  	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit Croutons ^A  	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit BIO Sternchen ^A  	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit Mini Vollkorn Maccheroni ^A   
Tagessuppe 2	Klare Hühnersuppe ^A mit Frittaten ^{A,C,G}  	Zucchini cremesuppe  	Klare Rindssuppe (mit Karotteneinlage) mit Grießdukaten ^{A,C,G}  	Süßkartoffelsuppe ^{G,M}  	Klare Hühnersuppe ^A mit Mini Vollkorn Maccheroni ^A   
Menü A 	Linsen ^{A,G,M} mit Semmelknödel ^{A,C,G}   	BIO Cremespinat ^{A,G} mit BIO Salzerdäpfel*   	BIO Spaghetti ^A mit BIO Gemüsebolognese ^{*L}  	Chili con Carne vom Rind ^M mit Schweizerbrot ^A  	Knusperfisch Pomodoro ^{A,D} mit Petersilerdäpfel  
Menü B	Krautfleckerln ^{A,C}  	Hühnermedaillons (in Sauce) ^A mit Gemüseris (Karotten, Brokkoli, Erbsen, Mais) 	BIO Topfenpalatschinken ^{*A,C,G} mit BIO Bourbon-Vanillesauce ^{*A,G}  	Erdäpfeltaschen ^G mit gebundenem Frühlingsgemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen, Spinat, Fisolten) ^{A,G}   	Tortellini mit Rindfleischfüllung in Putenschinken- Obersauce ^{A,C,G} mit Rotem Rübensalat  
Menü C	Hühnerkeulen ^A mit Spätzle ^{A,C} und Kohlsprossen "natur"  	Schweinsschnitzel natur (mit Bratensaft) mit Spiralen ^A und California Mix  	Chicken Tikka Masala (mildes Hühnercurry) mit Vollkornreis  	Nougatknödel ^{A,C,G,H} mit Marillenmus   	Vegetarische Frühlingsröllchen ^{A,F,N} mit Jasminreis und süß-saurer Sauce ^{A,F}  
Dessert 1	Erdbeerjoghurt ^G  	Mürbes Kipferl ^{A,C,G}  	Rohkost 	BIO Semmel ^A mit Teebutter ^G und Schnittlauch   	Hausgemachter Milchreis mit Pfirsichwürfeln ^G  
Dessert 2	BIO Apfel 	Banane 	Naturjoghurt ^G  	Kiwi 	Birne 

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