








































































# MENÜPLAN



KW 12	Montag 17.03.2025	Dienstag 18.03.2025	Mittwoch 19.03.2025	Donnerstag 20.03.2025	Freitag 21.03.2025
<b>Tagessuppe 1</b>	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) <sup>L</sup> mit Backerbsen <sup>A,C,G</sup>   	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) <sup>L</sup> mit BIO Suppennudeln <sup>*A</sup>  	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) <sup>L</sup> mit Kaspressknödel <sup>A,C,G</sup>   	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) <sup>L</sup> mit Eiermuscheln <sup>A,C</sup>  	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) <sup>L</sup> mit Grießnockerl <sup>A,C</sup>  
<b>Tagessuppe 2</b>	Klare Rindssuppe (mit Karotteneinlage) mit Reibteig <sup>A,C</sup>   	Paradeisersuppe (mit Reis) <sup>A</sup>  	Klare Hühnersuppe <sup>A</sup> mit Kaspressknödel <sup>A,C,G</sup>   	BIO Selleriecremesuppe <sup>*G,L</sup>  	Klare Rindssuppe (mit Karotteneinlage) mit Croutons <sup>A</sup> 
<b>Menü A</b> 	Chicken Wings <sup>M</sup> mit Pommes frites und Ketchup 	Asia Nudeln mit Gemüse <sup>A,F,M</sup>  	Mexikanische Reispfanne (mit Bohnen & Sojafaschiertem) <sup>A,F</sup> mit Gurken- Rahm- Salat <sup>C,G,M</sup>    	BIO Cremespinat <sup>*A,G</sup> mit BIO Salzerdäpfel <sup>*</sup>   	Seelachsfilet in Paradeissauce <sup>D,G</sup> mit Gemüsereis (Karotten, Brokkoli, Erbsen, Mais) 
<b>Menü B</b>	Linsen <sup>A,G,M</sup> mit Semmelknödel <sup>A,C,G</sup>   	BIO Käsespätzle* (in feiner Käsesauce) <sup>A,C,G</sup> mit Eisbergsalat und BIO Kernemix <sup>F</sup>   	Putenaugsburger mit Dillerdäpfel <sup>A,G</sup>  	Marillenpalatschinken <sup>A,C,G</sup>  	BIO Rindsgulasch <sup>*A</sup> mit BIO Hörnchen-Nudeln <sup>*A</sup> und Salatmix Verde 
<b>Menü C</b>	Tortellini mit Rindfleischfüllung in Putenschinken- Obersauce <sup>A,C,G</sup> mit Rotem Rübensalat  	Nougatknödel <sup>A,C,G,H</sup> mit Marillenmus   	Penne "Pesto rosso" <sup>A,C,G</sup>   	Hühnercurry in Kokos-Obers-Sauce <sup>A,F,G,M</sup> mit Vollkornreis  	Mini Erdäpfelpuffer mit warmer Schnittlauchsauce <sup>G</sup> und Naturgemüse (Karotten, Mais, Erbsen) 
<b>Dessert 1</b>	Trinkkakao <sup>G</sup> 	Briochezopf <sup>A,C,F,G</sup>  	Rohkost 	Dinkel-Vollkornweckerl <sup>A,F,G,N</sup> mit Emmentaler <sup>G</sup>  	Hausgemachtes Bananenjoghurt <sup>G</sup> 
<b>Dessert 2</b>	Birne 	Mandarine 	Naturjoghurt <sup>G</sup> 	BIO Apfel 	Kiwi 

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