








































































MENÜPLAN



KW 19	Montag 06.05.2024	Dienstag 07.05.2024	Mittwoch 08.05.2024	Donnerstag 09.05.2024	Freitag 10.05.2024
Tagessuppe 1	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) ^L mit Frittaten ^{A,C,G}   	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) ^L mit BIO Sternchen ^{*A}  	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) ^L mit Grießdukaten ^{A,C,G}   		BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) ^L mit Croutons ^A  
Tagessuppe 2	Klare Rindssuppe (mit Karotteneinlage) mit BIO Buchstaben ^{*A} 	Spargelcremesuppe ^G  	Klare Hühnersuppe ^A mit Eiermuscheln ^{A,C} 		BIO Selleriecremesuppe ^{*G,L}  
Menü A 	Erdbeerknödel ^{A,C,G}    	Erdäpfelspinatauflauf mit Feta ^{A,C,G,N}    	Rebel Meat BIO Hühnernuggets (mit Karfiol und Hirse) ^{*A} mit BIO Salzerdäpfel* und Eisbergsalat    		Gnocchi ^A mit Thunfischoberssauce ^{A,C,D,G} und Rotem Rübensalat    
Menü B	Nudeltaschen (mit Spinatfüllung, in fruchtiger Paradeisersauce) ^A   	Bunte Beef Bowl mit Vollkornreis 	Haferflockenlaibchen ^A mit Süßkartoffelpüree ^{G,O}    		Hühnercurry in Kokos-Obers-Sauce ^{A,F,G,M} mit Jasminreis   
Menü C	Schweinschnitzel natur (mit Bratensaft) mit Rösterdäpfel und Naturgemüse (Karotten, Mais, Erbsen)  	Kichererbsen- Eintopf mit Kürbiskernbrot ^{A,F}   	BIO Milchreis ^{*G} mit Bio Kakaopulver instant   		Spinat-Käse- Knödel ^{A,C,G} mit Paradeisragout    
Dessert 1	Vollmilch ^G  	Schokoblechkuchen ^{A,C,G}   	Waldfruchtjoghurt ^G  		Ananaskompott 
Dessert 2	Apfel 	Kiwi 	Birne 		Naturjoghurt ^G  

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