











































































Menüplan



* mit Ausnahme von Nitratspölsatz

KW 29	Montag 13.07.2026	Dienstag 14.07.2026	Mittwoch 15.07.2026	Donnerstag 16.07.2026	Freitag 17.07.2026
Tagessuppe 1	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit Reibteig ^{A,C} 	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit Backerbsen ^{A,C,G}  	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit Mini Vollkorn Maccheroni ^A   	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit Grießdukaten ^{A,C,G}   	BIO Gemüsesuppe* (mit Karotteneinlage) ^L mit BIO Buchstaben ^{*A}  
Tagessuppe 2	Klare Hühnersuppe ^A mit Reibteig ^{A,C} 	Karottencremesuppe ^{G,L}  	Klare Rindssuppe (mit Karotteneinlage) mit Mini Vollkorn Maccheroni ^A  	Süßkartoffelsuppe ^{G,M}  	Klare Hühnersuppe ^A mit Croutons ^A 
Menü A 	Rote Linsen Lasagne ^{A,G,L}   	Chili con Carne vom Rind ^M mit Vollkornreis 	Eiernocker ^{A,C,G} mit Eisbergsalat und BIO Kernemix ^F   	Orientalischer Gemüseintopf mit BIO Sonnenblumenweckerl ^A  	Knusperfisch Pomodoro ^{A,D} mit Petersilerdäpfel  
Menü B	Schwammerlsauce ^{A,G} mit Serviettenknödel ^{A,C,G}   	Mini Erdäpfelpuffer mit gebundenem Frühlingsgemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen, Spinat, Fisolen) ^{A,G}   	Rebel Meat BIO Hühnernuggets (mit Karfiol und Hirse) ^{*A} mit BIO Salzerdäpfel* und Rotem Rübensalat  	Marillenpalatschinken ^{A,C,G}   	Paprikahendl ^{A,G} mit Gemüsereis (Karotten, Brokkoli, Erbsen, Mais)  
Menü C	Berner Würstel ^G mit Wedges und Mais "natur"  	BIO Grießkoch ^{*A,G} mit Bio Kakaopulver instant   	Nudeltaschen (mit Spinatfüllung, in fruchtiger Paradeiserosauce) ^A  	BIO Rindsgulasch ^{*A} mit BIO Hörnchen-Nudeln ^{*A} und Maxi Mix  	Polentagnocchi ^A mit Basilikumsauce ^{C,G} und Mais-Bohnensalat   
Dessert 1	Waldfruchtjoghurt ^G  	Marillenblechkuchen ^{A,C}  	Pfirsichkompott 	BIO Kornspitz ^{A,F} mit Liptauer mild ^{G,M}   	Hausgemachte Topfencreme mit Früchten ^G  
Dessert 2	Apfel 	Zuckermelone 	Naturjoghurt ^G  	Birne 	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



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