



# MENÜPLAN



KW 35	Montag 25.08.2025	Dienstag 26.08.2025	Mittwoch 27.08.2025	Donnerstag 28.08.2025	Freitag 29.08.2025
<b>Tagessuppe 1</b>	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) <sup>L</sup> mit Frittaten <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 Croutons <sup>A</sup> 	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) <sup>L</sup> mit BIO Sternchen <sup>A</sup> 	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseeinlage) <sup>L</sup> mit BIO Orecchiette <sup>A</sup> 
<b>Tagessuppe 2</b>	Klare Hühnersuppe <sup>A</sup> mit Frittaten <sup>A,C,G</sup> 	Zucchinicremesuppe <sup>G</sup> 	Klare Rindssuppe (mit Karotteneinlage) mit Grießdukaten <sup>A,C,G</sup> 	Süßkartoffelsuppe <sup>G,M</sup> 	Klare Hühnersuppe <sup>A</sup> mit BIO Orecchiette <sup>A</sup> 
<b>Menü A</b> 	Hühnerkeulen <sup>A</sup> mit Gemüsereis (Karotten, Broccoli, Erbsen, Mais) 	Falafeltaler <sup>A</sup> mit Hummus <sup>N</sup> und Eisbergsalat 	BIO Spaghetti <sup>A</sup> mit BIO Sauce Bolognese <sup>*L</sup> und Maxi Mix 	Orientalischer Gemüseintopf mit Jasminreis 	Moussaka vom Rind <sup>A,G,L</sup> mit Gurken-Rahm-Salat <sup>C,G,M</sup> und BIO Kernemix <sup>F</sup> 
<b>Menü B</b>	Kaiserschmarrn <sup>A,C,G</sup> mit Zwetschenröster 	Schweinschnitzel natur (mit Bratensaft) mit Kroketten <sup>G</sup> und Kohlsprossen "natur" 	Vegetarisches Rotes Thai Curry <sup>A,F,G,M</sup> mit Bulgur <sup>A,G</sup> 	Vegetarisches BIO Erdäpfelgulasch <sup>*A</sup> mit BIO Karottenciabatta <sup>A,F</sup> 	Dorschfiletschnitte paniert <sup>A,D</sup> mit Erdäpfelpüree <sup>G,O</sup> und Rotem Rübensalat 
<b>Menü C</b>	Karfiol-Käse-Medaillons <sup>C,G</sup> mit gebundenem Frühlingsgemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen, Spinat, Fisolen) <sup>A,G</sup> 	Penne "Pesto rosso" <sup>A,C,G</sup> 	Erdbeerknödel <sup>A,C,G</sup> 	Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung <sup>A,C,G</sup> mit Fruchtigem Kürbissugo <sup>L</sup> 	Putengeschnetzeltes in Obersauce <sup>A,G</sup> mit Eibly-Gemüserisotto (mit Karotten, Fisolen, Erbsen & Mais) <sup>A</sup> 
<b>Dessert 1</b>	Waldfruchtjoghurt <sup>G</sup> 	Marmorblechkuchen <sup>A,C,G</sup> 	Rohkost 	Dreisaatweckerl <sup>A,F,N</sup> mit Frischkäse Kräutern <sup>G</sup> 	Bio Vollmilch <sup>G</sup> 
<b>Dessert 2</b>	Apfel 	Birne 	Naturjoghurt <sup>G</sup> 	Wassermelone 	Zuckermelone 

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