

Menüplan

20.04.2026 - 26.04.2026

KW 17



St. Josef

Wohn- und Pflegeheim Längenfeld

	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026	Freitag 24.04.2026	Samstag 25.04.2026	Sonntag 26.04.2026
Suppe	Tropfteigsuppe A-C-G-L	Bärlauchcremesuppe G-L	Klare Suppe mit Fritatten A-C-G-L	Tomatencremesuppe G-L	Klare Suppe mit Backerbsen A-C-G-L	Gemüsecremesuppe G-L	Klare Suppe Schöberl A-C-G-L
Haupt 1	Spaghetti mit Schinkenrahmsauce und Salat A-C-G-L O	Kaiserschmarren mit Apfelmus/ Preiselbeeren A-C-G	Gemüsereis mit Putenstreifen und buntem Salat G-L-O	Hackbraten mit Kartoffelpüree und Babykarotten A-C-G-L	Fischfilet im Backteig mit Petersilienkartoffel und Salat A-C-G-L O-D	Leberkäse aus dem Ofen mit Kartoffelgebäck und Salat G-L-O	Schweinsbraten mit Sauerkraut und Serviettenknödel A-C-G-L O
Haupt 2	Penne mit Tomaten-Zucchini-ragout und Salat A-C-G-L O	Ofenkartoffel mit Grillgemüse und Dip G-L-O	Süßes Omelette mit Ribislmarmelade und Staubzucker A-C-G	Schlutzkrapfen mit brauner Butter, Parmesan und Salat A-C-G	Gemüselaibchen mit Petersilienkartoffel und Salat A-C-G-L O	Speck-Rührei-Toast mit Salat A-C-G-L O	Gerösteter Knödel mit Ei und Salat A-C-G-L O
Dessert	Vanillejoghurt G	Kompott /	Fruchtplatte /	Haselnusspudding H-G	Topfencreme mit Fruchtspiegel G	Sorbet /	Kuchendessert A-C-G-H

AUSWAHL	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>	<input type="text"/>
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag

Bitte tragen Sie Ihr Wunschgericht (1 oder 2) in die leeren Kästchen ein!

Kennzeichnung der Allergene:

- | | |
|------------------------------------|---------------------------|
| A - glutenhaltiges Getreide | H - Schalenfrüchte |
| B - Krebstiere | L - Sellerie |
| C - Eier | M - Senf |
| D - Fisch | N - Sesam |
| E - Erdnüsse | O - Sulfite |
| F - Soja | P - Lupine |

Wir legen großen Wert auf Regionalität
Unsere Mahlzeiten werden vorwiegend mit heimischen Produkten zubereitet

Unsere Beilagen und Mehlspeisen werden hauptsächlich mit Vollkorn- oder Dinkelmehl zubereitet (Diabetikerfreundlich)

Änderungen vorbehalten!

Wir wünschen guten Appetit!

Kennzeichnung der Herkunft:

- | | |
|-----------------------|----------------|
| Rind: | 100% AT |
| Schwein: | 100% AT |
| Geflügel: | 40% AT; 60% EU |
| Wild: | 100% AT |
| Milchprodukte: | 100% AT |
| Eierprodukte: | 35% AT; 65% EU |

Bei Fragen zu den Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Küchenteam

Wohn- und Pflegeheim St. Josef
 Unterlängenfeld 78, 6444 Längenfeld
 Tel. 05253/ 4307-434

NAME _____