

# Menüplan

Ansprechpartner Essen auf Räder  
Sozialsprengel Tel. + 43 5338/8092 Montag - Freitag  
08:30 - 12:00 Uhr

für die Woche vom 11.-17.05.2026

Das Küchenteam wünscht Ihnen guten Appetit!

Wochentag	MENÜ 1		MENÜ 2		Abendessen	
MONTAG	Spalterbsensuppe Gebackene Stritzen mit Apfelmus	A,G, A,C,G,	Spalterbsensuppe Wurstnudeln mit Schnittlauch Salat	A,G, A,C,G, M,O,	Bunter Salatteller mit Gebackenen Briespitzen Grießkoch	M,O, A,C,H,G, A,G
DIENSTAG	<i>Dienstag ist unser Knödeltag</i> Zucchinicremesuppe Erdbeerknödel mit Butterbrösel mit Milch	A,G, A,C,H, G,	Zucchinicremesuppe Kichererbsencurry mit Basmatireis	A,G, G,	Speckplatte mit Pfefferoni Schwarzbrot Polentakoch	A, A,G
MITTWOCH	Backerbsensuppe Gekochter Tafelspitz mit Cremespinat und Röstkartoffeln	A,C,L, A,G,	Backerbsensuppe Cremespinat Röstkartoffeln Spiegelei	A,C,L, A, G, C,	<i>Wunsch von Johann Hinteregger</i> Tomaten-Mozarella mit Balsamicodressing Baguette Haferflockenkoch	G,O, A, A,G
DONNERSTAG	<i>Christi Himmelfahrt</i> Frittatensuppe Geschmorte Schweineschulter mit Reis und Gemüse	A,C,G,L, A,G, G,	<i>Christi Himmelfahrt</i> Frittatensuppe Gemüsereis	A,C,G,L, G,	Frankfurterwürstl mit Senf und Brot Weißes Maisgrießkoch	M,A, A,G
FREITAG	<i>Allgemeiner Wunsch</i> Tiroler Gerstisuppe Tortellini in Tomatensauce mit Parmesan	L,O, A,C,G, G,	Tiroler Gerstisuppe Sauerrahmdalken mit Moosbeermundl	L,O, A,C,G, G,	<i>Allgemeiner Wunsch</i> Käseplatte mit Butter und Pellkartoffeln Grießkoch	G, G, A,G,
SAMSTAG	Eintropfsuppe Bratwurst mit Sauerkraut und Butterkartoffeln	A,C,L, O, G,	Eintropfsuppe Gemüselaibchen mit Butterkartoffeln	A,C,L, G,	Kartoffelsuppe Vanillepudding mit Sahne Weizenkoch	A,G, G, A,G
SONNTAG	Grießnockerlsuppe Stroganoff mit Kroketten Gurkensalat	C,G,L, A,G, G,O,	Grießnockerlsuppe Dinkellaibchen mit Sauerrahmdip	C,G,L, A,H, G,	Bunter Nudelsalat mit Vollkornbrot Weißes Maisgrießkoch	A,C,O, A,H,N, G
<p><i>Herkunftskennzeichnung gemäß 65. Verordnung des Bundesministers für Soziales, Gesundheit, Pflege und Konsumentenschutz über Angaben der Herkunft von Zutaten in Speisen Fleisch von Rindern, Schweinen, Geflügel oder Wild beziehen wir aus Österreich, auszeichnet mit dem AMA-Gütesiegel Milch, Butter, Sauerrahm, Topfen, Joghurt natur, Schlagobers oder Käse beziehen wir Regional aus Tirol Eier, Flüssigel, Eigelb oder Eiweiß beziehen wir Regional aus Tirol</i></p>						

**Änderungen vorbehalten!**

A: Gluten, B: Krebstiere, C: Eier, D: Fisch, E: Erdnüsse, F: Soja, G: Milch, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Schwefeldioxid u. Sulphite, P: Lupinen, R: Weichtiere