

COOK!
The
COOK
Frishküche



JUNIOR MENÜ

KW 38
14.09.2026 – 18.09.2026



*Wir wünschen
guten Appetit.*

	Montag 14.09.2026	Dienstag 15.09.2026	Mittwoch 16.09.2026	Donnerstag 17.09.2026	Freitag 18.09.2026
Junior 1	Klare Gemüsesuppe mit Käsenockerl ^{A,C,G,L,M} Kürbislasagne ^{A,C,G} Tomatenragout ^A Zucchini-salat	Schwarzwurzelcremesuppe ^{A,G} Karfiol mit Butterbrösel ^{A,G} Petersilkkartoffeln ^G Blattsalat	Kürbiscremesuppe ^{A,G} Mangold-Erdäpfel- Topfenlaibchen ^{A,C,G} Schnittlauchrahm ^G Dill-Gurkensalat	Gemüsecremesuppe ^{A,G} Gebackener Emmentaler ^{A,C,G} Petersilkkartoffeln ^G Preiselbeeren Jägersalat ^M	Italienische Gemüsesuppe ^{A,L} Penne-Gemüsepfanne mit Feta ^{A,G} Blattsalat
Junior 2	Klare Gemüsesuppe mit Käsenockerl ^{A,C,G,L,M} Knoblauchrahmschnitzel (S) ^{A,G} Erbsenreis ^G Zucchini-salat	Schwarzwurzelcremesuppe ^{A,G} Gedünstetes Hühnerfilet ^A Thymiansauce ^{A,F,L,M} Nockerl ^{A,C,G} Karotten-Zellergemüse ^{G,L}	Kürbiscremesuppe ^{A,G} Topfensouffle ^{A,C,G} Pass.Brombeersauce	Gemüsecremesuppe ^{A,G} Paprikahendl ^{A,G,M} Hörnchen ^{A,C} Jägersalat ^M	Italienische Gemüsesuppe ^{A,L} Gebackenes Schollenfilet ^{A,C,D,M} Knoblauchrahm ^G Salzkartoffeln ^G Blattsalat

Allergenlegende

gemäß Codex-Empfehlung
A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere

C - Ei
D - Fisch
E - Erdnuss
F - Soja

G - Milch oder Laktose
H - Schalenfrüchte
L - Sellerie
M - Senf

N - Sesam
O - Sulfite
P - Lupine
R - Weichtiere

Mit unserem speziellen Juniorspeiseplan stimmen wir unser Angebot auf die Bedürfnisse unserer jungen Kunden ab. Eine optimale Verpflegung ist besonders in jungen Jahren wichtig und liefert wertvolle Energie fürs Spielen und Lernen. Selbstverständlich werden die Speisen jeden Tag frisch zubereitet.
Änderungen vorbehalten.

*Fleisch, Geflügel & Milch
stammen überwiegend
auf Österreich.*



SANA
CATERING
HAUS DER BARM^{HEIT}