



JUNIOR MENÜ

KW 43
20.10.2025 – 24.10.2025



	Montag 20.10.2025	Dienstag 21.10.2025	Mittwoch 22.10.2025	Donnerstag 23.10.2025	Freitag 24.10.2025
Frühstück	Bircher Müsli ^{A,C,E,F,G,H,N}	Karottenbrot mit Goudakäse ^{A,C,F,G,H,N}	Vollkornbrot mit Schinken ^{A,C,E,F,G,H,N}	Natur Joghurt mit Dinkelbutterkeks ^{A,C,G}	Kürbiskernweckerl mit Frühlingsaufstrich und Radieschen ^{A,F,G,M,N}
Junior 1	Klare Gemüsesuppe mit Dinkelnockerl ^M Veg. Bauernomlette mit Kartoffel ^{C,G} Gekochter Fisolensalat ^H	Maiscremesuppe ^{A,G} Geröstete Knödel mit Ei ^{A,C,G} Blattmixsalat mit Rahmdressing ^G	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig ^{A,C,M} Kartoffellaibchen ^{A,C,G} Schnittlauchrahm ^G Karotten Rustica ^{A,G,L}	Kürbiscremesuppe ^{A,G} Kürbis-Käsespätzle ^{A,C,G} Grüner Salat	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles ^{A,C,M} Topfenstrudel ^{A,C,F,G,H,N} Vanillesauce ^G
Junior 2	Klare Gemüsesuppe mit Dinkelnockerl ^M Puten-Champignonschnitzel ^{A,G} Spiralen ^A Gekochter Fisolensalat ^H	Maiscremesuppe ^{A,G} Rindfleischbällchen in Paradeissauce ^{A,C,G,M} Erdäpfelschmarrn Grüner Salat	Klare Gemüsesuppe mit Reibteig ^{A,C,M} Gebratener Leberkäse (R+S) Butterkartoffeln Eingemachtes Gemüse ^{A,G}	Kürbiscremesuppe ^{A,G} Putenrollbraten im Natursaft ^L Semmelknödel ^{A,C,G} Fisolengemüse ^{G,H}	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles ^{A,C,M} Gebackener St. Petersfisch in Kräuterpanier ^{A,C,D} Ketchup Kartoffel-Vogersalat ^M
Jause	Wienerwurst mit Mischbrot ^{A,C,E,F,G,H,N}	Vanillemilch mit Kipferl ^{A,C,G}	Smoothi mit Studentenfutter ^{E,F,H,N}	Schnittlauchbrot ^{A,F,G,N}	Waffeln mit Apfelmus ^{A,C,G}

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.

