



# MENÜPLAN



KW 4	Montag 20.01.2025	Dienstag 21.01.2025	Mittwoch 22.01.2025	Donnerstag 23.01.2025	Freitag 24.01.2025
<b>Tagessuppe 1</b>	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseinlage) <sup>L</sup> mit Frittaten <sup>A,C,G</sup>   	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseinlage) <sup>L</sup> mit Eiermuscheln <sup>A,C</sup>  	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseinlage) <sup>L</sup> mit Croutons <sup>A</sup>  	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseinlage) <sup>L</sup> mit BIO Sternchen <sup>*A</sup>  	BIO Gemüsesuppe* (mit Gemüseinlage) <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 Grießdukaten <sup>A,C,G</sup>  	Süßkartoffelsuppe <sup>G</sup>  	Klare Hühnersuppe <sup>A</sup> mit BIO Orecchiette <sup>*A</sup> 
<b>Tagemenü 1</b>	Moussaka vom Rind <sup>A,G,L</sup> mit California Mix   	Vegetarisches BIO Erdäpfelgulasch <sup>*A</sup> mit Mohnstriezer <sup>A</sup>   	BIO Spaghetti <sup>*A</sup> mit BIO Rinderbolognese <sup>*L</sup> , Salatmix Verde und BIO Kernemix <sup>F</sup>  	Linsen <sup>A,G,M</sup> mit Semmelknödel <sup>A,C,G</sup>   	Dorschfiletschnitte paniert <sup>A,D</sup> mit Erdäpfelpüree <sup>G,O</sup> und Naturgemüse (Karotten, Mais, Erbsen)   
<b>Tagemenü 2 (schweinefleischfrei)</b>	Karfiol-Käse-Medaillon <sup>C,G</sup> mit gebundenem Frühlingsgemüse (Karotten, Kohlrabi, Erbsen, Spinat, Fisolen) <sup>A,G</sup>   	Falafeltaler <sup>A</sup> mit Hummus <sup>N</sup> und Gurken-Rahmsalat <sup>C,G,M</sup>   	Mohn-Schupfnudeln <sup>A,C,G</sup> mit Apfelmus  	Hühnerkeulen <sup>A</sup> mit Kohlsprossen "natur" und Vollkornreis  	Tortelloni mit Spinat-Ricotta-Füllung <sup>A,C,G</sup> mit Basilikumsauce <sup>C,G</sup>   
<b>Tagemenü 3</b>	Schweinsschnitzel natur mit Kroketten <sup>G</sup> und Maxi Mix  	Farfalle "Pomodorino" (mit Broccoli, Paradeiser und Mozzarella) <sup>A,G</sup>   	Frühlingsröllchen <sup>A,F,N</sup> mit Süß-saure Sauce <sup>A,F</sup> und Jasminreis  	BIO Grießschmarrn <sup>*A,G</sup> mit BIO Waldbeerragout*   	Putengeschnetzeltes <sup>A,G</sup> mit Gemüseris (Karotten, Broccoli, Erbsen, Mais)  
<b>Dessert</b>	Vollmilch <sup>G</sup> 	Schokorahmgugelhupf <sup>A,C,F,G</sup>  	Ananaskompott 	Birne 	Erdbeerjoghurt <sup>G</sup>  
<b>Jause-VM</b>	Dreikornbrot <sup>A,F,G,N</sup> mit Emmentaler <sup>G</sup>  	Sonnenblumenweckerl <sup>A</sup> mit Putencabanossi 	Kürbiskernbrot <sup>A,F</sup> mit Teebutter <sup>G</sup> und Kresse  	Laugenfussball <sup>A</sup> mit hausgemachtem Liptaueraufstrich <sup>G,M</sup>  	Vollmilch <sup>G</sup> mit Cornflakes <sup>A</sup>  
<b>Jause-NM</b>	Semmel <sup>A,F,G</sup> mit Blütenhonig  	Knäckebrot <sup>A,G</sup> mit Frischkäse Kräutern <sup>G</sup>  	Kornspitz <sup>A,F</sup> mit Eiaufstrich <sup>C,M</sup>  	Vollkorntoast <sup>A,F</sup> mit Putenkrakauer 	Ciabatta <sup>A</sup> mit Cottagecheese <sup>G</sup>  

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