

# Menüplan

08.06.2026 - 14.06.2026

KW 24



**St. Josef**  
Wohn- und Pflegeheim Längenfeld

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	08.06.2026	09.06.2026	10.06.2026	11.06.2026	12.06.2026	13.06.2026	14.06.2026
<b>Suppe</b>	Legierte Grießsuppe A-C-G-L	Tomatencremesuppe G-L	Klare Suppe mit Backerbsen A-C-G-L	Kohlrabicremesuppe G-L	Klare Suppe mit Nudeln A-C-G-L	Kartoffelcremesuppe G-L	Klare Suppe mit Grießnockerln A-C-G-L
<b>Haupt 1</b>	Pikantes Reisfleisch mit Salat G-L-O	Buchteln mit Vanillesauce A-C-G	Grillschopf mit Pommes und Salat A-C-G-L O	Bratkartoffel mit Speck, Ei und Salat C-G-L O	Fisch mit Polenta und Ofengemüse D-G-L O	Reisauflauf mit Beerenragout G-O	Rindsgulasch mit Hörnchen und Rosenkohlgemüse A-C-G-L O
<b>Haupt 2</b>	Penne mit Kräutersauce und Salat A-C-G-L O	Pilzrisotto mit Putenstreifen und Salat G-L-O	Süßer Knödel in Zimt-Zucker A-C-G	Pikantes Omelette mit Käse überbacken und Salat A-C-G-L O	Spaghetti mit Brokkoli-Speckrahmsauce und Salat A-C-G-L O	Schlutzkrapfen in brauner Butter mit Parmesan und Salat A-C-G-L O	Backfisch mit Kartoffeln und Gemüse D-A-C-G-L
<b>Dessert</b>	Waldbeeryoghurt G	Kompott /	Frisches Obst /	Himbeer-Topfenmousse G	Pistazienpudding G-H	Crème-Brûlée C-G	Kuchendessert /

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

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

### Kennzeichnung der Allergene:

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

- |                       |                |
|-----------------------|----------------|
| <b>Rind:</b>          | 100% AT        |
| <b>Schwein:</b>       | 100% AT        |
| <b>Geflügel:</b>      | 40% AT; 60% EU |
| <b>Wild:</b>          | 100% AT        |
| <b>Milchprodukte:</b> | 100% AT        |
| <b>Eierprodukte:</b>  | 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 \_\_\_\_\_