

Menüplan

06.07.2026 - 12.07.2026

KW 28



St. Josef
Wohn- und Pflegeheim Längenfeld

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
	06.07.2026	07.07.2026	08.07.2026	09.07.2026	10.07.2026	11.07.2026	12.07.2026
Suppe	Eierflockensuppe A-C-G-L	Champignon-cremesuppe G-L	Klare Suppe mit Grießnockerln A-C-G-L	Gemüsecremesuppe G-L	Klare Suppe mit Backerbsen A-C-G-L	Kohlrabi-cremesuppe G-L	Klare Suppe mit Leberknödel A-C-G-L
Haupt 1	Spinatspätzle mit Schinkensauce und Salat A-C-G-L O	Griesauflauf mit Beeren und Vanillesauce A-C-G	Kaspressknödel mit Bauernsalat A-C-G-L O	Backehendl mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare A-C-G-L O	Forellenfilet mit Tomaten-Zucchini Ragout und Salzkartoffeln D-G-L O	Schlutzkrapfen mit Brauner Butter, Parmesan und Salat A-C-G-L O	Pariser Schnitzel mit Petersilerdäpfel und Salat A-C-G-L O
Haupt 2	Süßer Knödel in Zimt-Zucker Brösel A-C-G	Gnocchi in Kräutersauce und Salat A-C-G O	Süßes Omelette mit Ribiselmarmelade gefüllt A-C-G	Gemüseschnitzel mit Kartoffelsalat und Sauerrahmdip A-C-G-L O	Spaghetti mit Tomaten-Zucchinisauce und Salat A-C-G-L O	Schinken-Käse Toast mit Salat A-C-G-L O	Backfisch mit Petersilerdäpfel und Salat A-C-G-L O-D
Dessert	Pfirsich Melba Joghurt G	Kompott /	Kuchendessert G	Fruchtjoghurt /	Haselnusspudding G-H	Topfencreme G	Kuchendessert C-G

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

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

Kennzeichnung der Allergene:

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

Rind:	100% AT
Schwein:	100% AT
Geflügel:	40% AT; 60% EU
Wild:	100% AT
Milchprodukte:	100% AT
Eierprodukte:	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 _____