

*COOK!*  
*The*  
*COOK*  
Frischküche



# JUNIOR MENÜ



*Wir wünschen  
guten Appetit.*

KW 31  
28.07.2025 – 01.08.2025

Montag 28.07.2025	Dienstag 29.07.2025	Mittwoch 30.07.2025	Donnerstag 31.07.2025	Freitag 01.08.2025
Klare Gemüsesuppe mit Nudeln <sup>A,M</sup> Topfennockerl mit Butterbrösel <sup>A,C,G</sup> Erdbeerragout	Frühlingszwiebelcremesuppe <sup>A,G</sup> Putenbraten in Natursaft- Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> Karottengemüse Zucchini Salat	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel <sup>M</sup> Fiakergulasch vom Rind <sup>A</sup> Semmelknödel <sup>A,C,G</sup>	Schwarzwurzelcremesuppe <sup>A,G</sup> Erdäpfel-Topfenlaibchen <sup>A,C,G</sup> Eingemachtes Kürbisgemüse <sup>A</sup>	Klare Gemüsesuppe mit Butternockerl <sup>M</sup> Gebackenes Dorschfilet <sup>A,C,D,N</sup> Sauce Tartare <sup>C,G,M</sup> Kartoffelsalat <sup>M</sup>

**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<sup>♥</sup>IGKEIT

*COOK!*  
*The*  
*COOK*  
Frischküche



# JUNIOR MENÜ



*Wir wünschen  
guten Appetit.*

KW 31

28.07.2025 – 01.08.2025

Montag 28.07.2025	Dienstag 29.07.2025	Mittwoch 30.07.2025	Donnerstag 31.07.2025	Freitag 01.08.2025
Klare Gemüsesuppe mit Nudeln <sup>A,M</sup> Topfenockerl mit Butterbrösel <sup>A,C,G</sup> Erdbeerragout	Frühlingszwiebelcremesuppe <sup>A,G</sup> Putenbraten in Natursaft- Serviettenknödel <sup>A,C,G</sup> Karottengemüse Zucchini Salat	Klare Gemüsesuppe mit Bröselknödel <sup>M</sup> Fiakergulasch vom Rind <sup>A</sup> Semmelknödel <sup>A,C,G</sup>	Schwarzwurzelcremesuppe <sup>A,G</sup> Erdäpfel-Topfenlaibchen <sup>A,C,G</sup> Eingemachtes Kürbisgemüse <sup>A</sup>	Klare Gemüsesuppe mit Butternockerl <sup>M</sup> Gebackenes Dorschfilet <sup>A,C,D,N</sup> Sauce Tartare <sup>C,G,M</sup> Kartoffelsalat <sup>M</sup>

**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<sup>HEIT</sup>IGKEIT