

*COOK!*  
*The*  
*COOK*  
*Frishküche*



# JUNIOR MENÜ



*Wir wünschen  
guten Appetit.*

KW 3

12.01.2026 – 16.01.2026

Montag 12.01.2026	Dienstag 13.01.2026	Mittwoch 14.01.2026	Donnerstag 15.01.2026	Freitag 16.01.2026
Klare Gemüsesuppe mit Gemüsestreifen <sup>L,M</sup> Spaghetti <sup>A</sup> Bolognesauce (R) <sup>A,L</sup> Grüner Salat	Schwarzwurzelcremesuppe <sup>A,G</sup> Schönbrunner Reisauf <sup>C,F,G,H</sup> Himbeersauce	Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles <sup>A,C,M</sup> Erdäpfel-Linsenlaibchen <sup>A,C,G</sup> Kräuterrahm <sup>G</sup> Karottenduett <sup>G</sup>	Rindsuppe mit Frittaten <sup>A,C,F,G,H,L,M</sup> Putengeschnetzeltes "Gärtnerin" <sup>A,G</sup> Reis <sup>G</sup> Fisolensalat <sup>H</sup>	Klare Gemüsesuppe mit Käseschöberl <sup>A,C,G,M</sup> Spinat-Ricotta-Tortellini <sup>A,C,F,G,L,R</sup> Tomatenragout <sup>A</sup> Blattmixsalat

## 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>