

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



# JUNIOR MENÜ



*Wir wünschen  
guten Appetit.*

KW 4

19.01.2026 – 23.01.2026

Montag 19.01.2026	Dienstag 20.01.2026	Mittwoch 21.01.2026	Donnerstag 22.01.2026	Freitag 23.01.2026
Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen <sup>A,C,G,M</sup> Topfenpalatschinken <sup>A,C,F,G,H</sup> Vanillesauce <sup>G</sup>	Maiscremesuppe <sup>A,G</sup> Geröstete Knödel mit Ei <sup>A,C,G</sup> Roter Rübensalat	Eisprudelsuppe <sup>C,M</sup> Gebratener Leberkäse (R+S) Kartoffelpüree <sup>G,O</sup> Eingemachtes Kohlgemüse <sup>A,G</sup>	Rindsuppe mit Nudeln <sup>A,L,M</sup> Paprikahend <sup>A,G,M</sup> Nockerl <sup>A,C,G</sup> Grüner Salat	Kürbiscremesuppe <sup>A,G</sup> Gebackener St. Petersfisch in Kräuterpanier <sup>A,C,D,M</sup> Sauce Tartare <sup>C,G,M</sup> Kartoffel-Vogersalat <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>