

# MENÜPLAN MITTAGESSEN



KOLPINGHAUS  
KLAGENFURT-OST

## KW 11

<b>09.03.2026</b>  <b>Montag</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	Bio Pasta-Nudeln mit Putenschinken-Rahmsauce und Hartkäse (A,C,G)
	Hauptgericht II	Pilz Gyros mit Pita Brot und Tsatsiki (A,C,G)
	Dessert	Dessert vom Buffet (A,C,G,H)

<b>10.03.2026</b>  <b>Dienstag</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	Rinderragout mit Kroketten, Rotkraut und Preiselbeeren (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht II	Reisauflauf mit Karotten und Ingwer auf Brokkoli-Creme und gerösteten Mandeln (C,G,M)
	Dessert	

<b>11.03.2026</b>  <b>Mittwoch</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	Hühner-Schnitzel Hawaii mit Cocktailsauce und gebackenen Bio-Kartoffelspalten (C,G,M)
	Hauptgericht II	Bio-Linsen-Strudel auf Currysauce und frischen Roten Zwiebelringen (A,C,G)
	Dessert	Dessert vom Buffet (A,C,G,H)

<b>12.03.2026</b>  <b>Donnerstag</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce und Parmesan (A,C,G,L)
	Hauptgericht II	Asia-Wok-Gemüse "Süß-Sauer" mit Basmatireis (F,G,L,N)
	Dessert	Dessert vom Buffet (A,C,G,H)

<b>13.03.2026</b>  <b>Freitag</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	Endiviensalat mit Bio-Kartoffeln, Bio-Kernöl, gegrillte Putenbrust, mit/ohne Speckstreifen, Gebäck (A)
	Hauptgericht II	Gedämpftes Fischfilet vom Bio-Waller mit Wurzelgemüse Salzkartoffeln und Kren und Schnittlauch (A,G,M)
	Dessert	Dessert vom Buffet (A,C,G,H)

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

Allergene kennzeichnung:

**A** – Glutenhaltiges Getreide  
**E** – Erdnuss  
**L** – Sellerie  
**P** – Lupinen

**B** – Krebstiere  
**F** – Soja  
**M** – Senf  
**R** – Weichtiere

**C** – Ei  
**G** – Milch  
**N** – Sesam

**D** – Fisch  
**H** – Schalenfrüchte  
**O** – Sulfite

# MENÜPLAN ABENDESSEN



KOLPINGHAUS  
KLAGENFURT-OST

## KW 11

(Abendessen = ohne Suppe und Dessert)

<b>09.03.2026</b>		
	Hauptgericht I	Bio Pasta-Nudeln mit Putenschinken-Rahmsauce und Hartkäse (A,C,G)
<b>Montag</b>	Hauptgericht II	Pilz Gyros mit Pita Brot und Tsatsiki (A,C,G)
<b>10.03.2026</b>		
	Hauptgericht I	Rinderragout mit Kroketten, Gemüse und Preiselbeeren (A,C,G,L,M)
<b>Dienstag</b>	Hauptgericht II	Reisauflauf mit Karotten und Ingwer auf Brokkoli-Creme und gerösteten Mandeln (C,G,M)
<b>11.03.2026</b>		
	Hauptgericht I	Hühner-Schnitzel Hawaii mit Cocktailsauce und gebackenen Bio-Kartoffelspalten (C,G,M)
<b>Mittwoch</b>	Hauptgericht II	Bio-Linsen-Strudel auf Currysauce und frischen Roten Zwiebelringen (A,C,G)
<b>12.03.2026</b>		
	Hauptgericht I	Vegetarische Tortellini mit Tomatensauce und Parmesan (A,C,G,L)
<b>Donnerstag</b>	Hauptgericht II	Asia-Wok-Gemüse "Süß-Sauer" mit Basmatireis (F,G,L,N)

Das Küchenteam wünscht guten Appetit!

Änderungen vorbehalten!

Allergene kennzeichnung:

**A** – Glutenhaltiges Getreide  
**E** – Erdnuss  
**L** – Sellerie  
**P** – Lupinen

**B** – Krebstiere  
**F** – Soja  
**M** – Senf  
**R** – Weichtiere

**C** – Ei  
**G** – Milch  
**N** – Sesam

**D** – Fisch  
**H** – Schalenfrüchte  
**O** – Sulfite