

# MENÜPLAN MITTAGESSEN

## KW 25



KOLPINGHAUS  
KLAGENFURT-OST

<b>15.06.2026</b> <b>Montag</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	BBQ-Rippel (Schwein) & Grillmais auf buntem-Röstgemüse und Kräuterbaguette und zweierlei Dipsaucen (A,C,G,L)
	Hauptgericht II	Bio-Pasta-Nudelauflauf mit Käse überbacken, Erbsen und Schnittlauchdip (A,C,G)
	Dessert	Dessert vom Buffet (A,C,G,H)

<b>16.06.2026</b> <b>Dienstag</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	Bio-Spaghetti mit vegetarischer "Bolognese Sauce" und Bio-Parmesan (A,C,G,L)
	Hauptgericht II	Gebackene Champignon mit Bio-Petersilienkartoffel und Sauce Tartare (A,C,G,M)
	Dessert	Dessert vom Buffet (A,C,G,H)

<b>17.06.2026</b> <b>Mittwoch</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	Garnelen auf Pesto-Bio-Penne und lauwarmen Kirschtomaten (A,C,G,H)
	Hauptgericht II	Polentastrudel mit Karotten-Ingwer-Sauce und frischem Schnittlauch (A,C,G)
	Dessert	Dessert vom Buffet (A,C,G,H)

<b>18.06.2026</b> <b>Donnerstag</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	Burger Time (Rindfleisch) mit Bio-Pommes und Gemüsen/Salaten/Saucen vom Buffet (A,C,G,L,M,N)
	Hauptgericht II	Kärntner Tomaten Mozzarella Nudeln mit Butter und Schnittlauch (A,C,G)
	Dessert	Dessert vom Buffet (A,C,G,H)

<b>19.06.2026</b> <b>Freitag</b>	Vorspeise	Tagessuppe und Salat vom Buffet (A,C,G,L,M)
	Hauptgericht I	Creme-Spinat mit Röstkartoffel und Spiegelei (A,C,G)
	Hauptgericht II	Bio-Forellenfilet mit Roten-Rüben-Risotto, frischer Bio-Kresse und Krensauce (A,C,G)
	Dessert	Dessert vom Buffet (A,C,G,H)

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 25

(Abendessen = ohne Suppe und Dessert)

<b>15.06.2026</b> <b>Montag</b>	Hauptgericht I	BBQ-Ripperl (Schwein) & Grillmais auf buntem-Röstgemüse und Kräuterbaguette und zweierlei Dipsaucen (A,C,G,L)
	Hauptgericht II	Bio-Pasta-Nudelauflauf mit Käse überbacken, Erbsen und Schnittlauchdip (A,C,G)

<b>16.06.2026</b> <b>Dienstag</b>	Hauptgericht I	Bio-Spaghetti mit vegetarischer "Bolognese Sauce" und Bio-Parmesan (A,C,G,L)
	Hauptgericht II	Gebackene Champignon mit Bio-Petersilienkartoffel und Sauce Tartare (A,C,G,M)

<b>17.06.2026</b> <b>Mittwoch</b>	Hauptgericht I	Garnelen auf Pesto-Bio-Penne und lauwarmen Kirschtomaten (A,C,G,H)
	Hauptgericht II	Polentastrudel mit Karotten-Ingwer-Sauce und frischem Schnittlauch (A,C,G)

<b>18.06.2026</b> <b>Donnerstag</b>	Hauptgericht I	Burger Time (Rindfleisch) mit Bio-Pommes und Gemüsen/Salaten/Saucen vom Buffet (A,C,G,L,M,N)
	Hauptgericht II	Kärntner Tomaten Mozzarella Nudeln mit Butter und Schnittlauch (A,C,G)

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