

# Menüplan – Woche 19 / 04.05.- 10.05.2026

**Wochen Joker: Leberkäse gebraten mit Erdäpfelpüree und Salat** /SD/E/SE/

Mo     Di     Mi     Do     Fr     Sa     So

Menü 1	Wochen-tag	Menü 2
<input type="checkbox"/> Rindsuppe mit Grießnockerl SD/SE/LA/E  <b>Spaghetti Bolognese mit Salat</b> G/E/LA/SD/SF/Se  Dessert NÜ/LA/G/E/SD	<b>Montag</b> <b>04.05.</b>	Rindsuppe mit Grießnockerl SD/SE/LA/  <b>Spargel-Gemüse-Eintopf mit Erdäpfel und Salat</b> SD/SE /SF/G/LA  Dessert NÜ/LA/G/E/SD
<input type="checkbox"/> Parmesancremesuppe SD/SE/LA/E  <b>Schweinefilet gebraten mit Spargelragout, Erdäpfelgratin und Salat</b> SD/SE/E/G/SF/LA  Dessert NÜ/LA/G/E/SD	<b>Dienstag</b> <b>05.05.</b>	Parmesancremesuppe SD/SE/LA/E  <b>Krautstrudel mit warmer Schnittlauchsauce und Salat</b> SD/SE/LA/G/E  Dessert NÜ/LA/G/E/SD
<input type="checkbox"/> Rindsuppe mit Leberknödel SE/SD/LA/  <b>Philadelphia Hähnchen mit Nudeln und Salat (mit Kräuterfrischkäse Sauce)</b> SD/SE/E/G/SF/LA  Dessert NÜ/LA/G/E/SD	<b>Mittwoch</b> <b>06.05.</b>	Rindsuppe mit Leberknödel SE/SD/LA/  <b>Gebackene Reisbällchen mit Tomaten-Zucchini-Ragout und Salat</b> SD/G/E/LA/SE  Dessert NÜ/LA/G/E/SD
<input type="checkbox"/> Frühlingskräutercremesuppe SD/SE/G/LA  <b>Tiroler Gröstel mit Spiegelei und Salat</b> SD/SE/E/G/SF/LA  Dessert NÜ/LA/G/E/SD	<b>Donnerstag</b> <b>07.05.</b>	Frühlingskräutercremesuppe SD/SE/LA/G/E  <b>Marillenknödel mit Butterbrösel und Kompott</b> /LA/SD/SE/G/  Dessert NÜ/LA/G/E/SD
<input type="checkbox"/> Rindsuppe mit Speckknödel SE/LA/  <b>Fisch gebacken mit Gemüsemayonnaisesalat</b> FI/SD/LA/SF/SE/G  Dessert NÜ/LA/G/E/SD	<b>Freitag</b> <b>08.05.</b>	Rindsuppe mit Speckknödel SD/SE/LA  <b>Gemüselasagne mit Rucolasauce und Salat</b> G/E/LA/SD/SE  Dessert NÜ/LA/G/E/SD
<input type="checkbox"/> Dinkelrahmsuppe mit Gemüsestreifen SE/LA/E/G  <b>Schweinsragout "Gärtnerinnen Art" mit Spätzle und Salat</b> SD/SE/E/G  Dessert NÜ/LA/G/E/SD	<b>Samstag</b> <b>09.05.</b>	Dinkelrahmsuppe mit Gemüsestreifen SE/LA/E/G  <b>Spinatquiche mit Knoblauchsauce und Salat</b> SD/SF/G/SE  Dessert NÜ/LA/G/E/SD
<input type="checkbox"/> Rindsuppe mit Profiteroles SD/SE/E  <b>Cordon Bleu vom Schwein mit Erbsenreis und Salat</b> G/E/SE/SD/LA  Dessert NÜ/LA/G/E/SD	<b>Sonntag</b> <b>10.05.</b>	Rindsuppe mit Profiteroles /SD/E/SE  <b>Fisolengulasch mit Knödel und Salat</b> G/LA/SE/SD/E  Dessert NÜ/LA/G/E/SD

**Änderungen am Menüplan vorbehalten Lieber Gast!** Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, entnehmen Sie bitte der Rückseite. Telefonisch stehen wir Ihnen nur noch unter folgenden Telefonnummern zur Verfügung: (0650/8171000 ) oder 03577/ 25025

**Bitte für die nächste Woche das von Ihnen gewünschte Menü ankreuzen!**

**Unterschrift:**



# Ranzmaier kocht

ESSEN AUF RÄDERN

## Deklarationspflicht bei Lebensmittel

- G Gluten haltiges Getreide, Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme und daraus hergestellte Erzeugnisse
- KT Krebstiere und Erzeugnisse
- E Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- FI Fisch und Erzeugnisse
- EN Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse
- SJ Sojabohnen und Erzeugnisse
- LA Laktose / Milch und Erzeugnisse
- NÜ Schalenfrüchte, Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Macadamia-, und Queensland Nuss sowie Pistazie, Mandel, Pinienkerne und daraus hergestellte Erzeugnisse
- SE Sellerie und Erzeugnisse
- SF Senf und Erzeugnisse
- SeS Sesamsamen und Erzeugnisse
- SD Schwefeldioxid und Sulfite, bei Fertigprodukten (E220 Trockenfrüchte, Nüsse, Trockenfisch, Fleisch- und Fischersatz, getrocknete Tomaten, Stärke, Sago, Kartoffelprodukte) Knoblauch und alle lauchartigen Erzeugnisse
- LU Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- WT Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse