






Datum	Montag 31.03.2025	Dienstag 01.04.2025	Mittwoch 02.04.2025	Donnerstag 03.04.2025	Freitag 04.04.2025
<b>Menü 1</b>	„Wiener Backendl“, panierte Hähnchenoberkeulen ohne Bein, knusprig gebacken (GR;a <sup>1</sup> c)   Bratensoße (R;i)   Teigwaren (a <sup>1</sup> )  Erbsen <u>oder</u> Obst	Atlantisches Buttfilet in Knusperpanade an Limonen-Kräuterdip (F;a <sup>1</sup> gj)   Kartoffeln   Salat <u>oder</u> Milchreis (g)	Rindergulasch auf flämische Art mit Karotten (R;a <sup>1</sup> )   Knöpfele (a <sup>1</sup> c)  Salat <u>oder</u> Birnenquark (g)	Rinderbratwurst (R;ij,1245)   Ketchup Dip (ij,6)   Kartoffel-ecken  Salat <u>oder</u> Obst	Kartoffelwürfel mit Hackfleischsoße überbacken (R:g)  Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)
<b>Menü 2</b> (vegetarisch)	Lasagne mit buntem Gemüse, überbacken mit Béchamelsauce und Reibkäse (a <sup>1</sup> g)   Salat <u>und</u> Obst	Gnocchi mit Tomatensoße (a <sup>1</sup> c)   Reibkäse (g)  Salat <u>und</u> Milchreis (g)	<b>Vegan</b> – „Quinoa-Gemüsepfanne“, Quinoa und brauner Reis mit Sojabohnen, Tomatenwürfeln, roten Zwiebeln, Grünkohl und Lauch (f)   Salat <u>und</u> Birnenquark (g)	Triangolo gefüllt mit Spinat und Ricotta Käse an Tomaten Pesto Topping (a <sup>1</sup> cgh <sup>1</sup> ,1)   Reibkäse (g)   Salat <u>und</u> Obst	<b>Vegan</b> Italienische Pasta mit fruchtiger Sojabolognese (a <sup>1</sup> cf)   Reibkäse (g)  Salat <u>und</u> Karamellpudding (g)
<b>Menü 3</b>	Teigwaren (a <sup>1</sup> ) mit Bratensoße (R;i)  Salat <u>und/oder</u> Obst	Kartoffeln mit Limonen-Kräuterdip (a <sup>1</sup> gj)  Salat <u>und/oder</u> Milchreis (g)	Knöpfele (a <sup>1</sup> c) mit Bratensoße (R;i)  Salat <u>und/oder</u> Birnenquark (g)	Kartoffelecken mit Ketchup Dip (ij,6)  Salat <u>und/oder</u> Obst	

a = glutenhaltige Getreide und daraus hergestellte Erzeugnisse  
a<sup>1</sup> = Weizen; a<sup>2</sup> = Roggen; a<sup>3</sup> = Gerste; a<sup>4</sup> = Hafer; a<sup>5</sup> = Dinkel; a<sup>6</sup> = Kamut  
b = Krebstiere und daraus hergestellte Erzeugnisse  
c = Eier und daraus hergestellte Erzeugnisse  
d = Fische und daraus hergestellte Erzeugnisse  
e = Erdnüsse und daraus hergestellte Erzeugnisse  
f = Sojabohnen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
g = Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse  
h = Schalenfrüchte  
h<sup>1</sup> = Mandeln; h<sup>2</sup> = Haselnuss; h<sup>3</sup> = Walnuss; h<sup>4</sup> = Kaschunuss; h<sup>5</sup> = Pecannuss; h<sup>6</sup> = Paranuss;  
h<sup>7</sup> = Pistazie; h<sup>8</sup> = Macadamia oder Queenslandnuss

i = Sellerie und daraus hergestellte Erzeugnisse  
j = Senf und daraus hergestellte Erzeugnisse  
k = Sesamsamen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
l = Schwefeldioxid und Sulfite in Konzentrationen mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l, als SO<sub>2</sub> angegeben  
m = Lupinen und daraus hergestellte Erzeugnisse  
n = Weichtiere und daraus hergestellte Erzeugnisse

1 = mit Konservierungsstoff; 2 = mit Antioxidationsmittel; 3 = mit Geschmacksverstärker;  
4 = mit Phosphat/Stabilisator; 5 = mit Farbstoff; 6 = mit Süßstoff; 7 = geschwärzt

### VOGO – Vollkorn Gemüse Obst.

Wir bieten täglich ein Gericht im Sinne einer ausgewogenen Ernährung an. Die Summe der Speisen wird über den Zeitraum von 4 Wochen betrachtet. Es beinhaltet die Zusammensetzung und Abwechslung aus den 7 Lebensmittelgruppen\*. Die Speisen sind mit unserem Logo auf dem Speiseplan gekennzeichnet.



#### \* 7 Lebensmittelgruppen:

1. Getreide/Getreideprodukte/Kartoffeln, 2. Gemüse und Salat, 3. Obst, 4. Milch und Milchprodukte, 5. Fleisch, Wurst, Fisch und Eier, 6. Öle und Fette, 7. Getränke

F = Fisch, G = Geflügel, L = Lamm, R = Rind/Kalb/Rindfleischextrakt bei Bratensoße, S = Schwein, W = Wild, \* = Alkohol  
Für Zusatzstoffe, Allergene und Sonstiges siehe Aushang Kasino; Weitere Informationen über Desserts, Backwaren und Teigwaren erhalten Sie bei uns  
Für Wünsche und Anregungen stehen wir gerne zur Verfügung. – Änderungen vorbehalten –