



Mehr über uns erfahren Sie unter www.die-kuemmerei.at

Wochenangebot Fleisch mit Suppe oder Dessert Hauptspeisenteller

€ 9,9
€ 7,9

Montag, 19. Jänner 2026

Champignoncremesuppe mit Obershaube
Geschnetzeltes vom Bio-Schwein in leichter Paprikarahmsauce mit
Butternudeln und Gemüse
Mohnstrudel mit Blätterteig

ACG
AGM
ACG

Dienstag, 20. Jänner 2026

Klare Gemüsesuppe mit Schnittlauchspätzle
Ragout von der Waldviertler Freilandpute mit Quinoa und Gemüse
Cheesecake mit Mascarpone

ACGL
GLM
ACG

Mittwoch, 21. Jänner 2026

Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
Fiakergulasch vom Bio Rind mit Würstel, Spiegelei, Gurkerl und Gebäck
Joghurtgugelhupf

GH
ACGMO
ACG

Donnerstag, 22. Jänner 2026

Klare Gemüsesuppe mit Erbsenschöberl
Bio-Kalbfleischbällchen im Rosmarinsaft mit Erdäpfelspalten und Erbsen
Buttermilchschnitte

ACG
ACGM
ACG

Freitag, 23. Jänner 2026

Vegane Karotten-Ingwersuppe
Garnelenspieß vom Grill auf tomatisierten Basmatireis, dazu Blattsalat
Zitronenkuchen

F
GRMO
AC

BIO ist uns wichtig, demnach greifen wir gerne auf Produkte aus biologischer Landwirtschaft zurück. Wir verwenden hauptsächlich folgende Bioprodukte: Milchprodukte, Getreide, Gemüse, Hühner-, Kalb-, Rind- & Lammfleisch, Fruchtsäfte, Kaffee & Tee, Bio-Biere & Weine.



Wir sind mit dem Zertifikat „Natürlich gut essen“ by OekoBusiness Wien in Silber ausgezeichnet und verpflichten uns zu einem Mindestbioanteil von 75%. Biokontrollnummer: AT-BIO-401

Informationen über **allergene Zutaten** in unseren Produkten finden Sie als **Aushang** oder erhalten diese bei unseren **Mitarbeitern**. **A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier von Geflügel, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch von Säugetieren, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid und Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische.



Mit finanzieller Unterstützung des