



# Speiseplan

KW 26

27.06.22-01.07.22



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	Bratwürstl mit Erdäpfelschmarrn und Sauerkraut A,M,O,P	Polentanockerlsuppe A,C,L Salatbuffet Marillen	Mailänder Nudelaufwurf mit Paradeiserauc A,C,G,L Mexikanischer Bohneneintopf mit Gebäck A,G,L,M,O
<b>Dienstag</b>	Currygeschnetztes (Truthahn), mit Reis A,C,F,O	Karfiolsuppe A,G,L Salatbuffet Bio-Beerenjoghurt G	Krautstrudel mit Lauch-Oberssauce A,G,L,O Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Paprika und Zwiebel, dazu frisches Gebäck A,G,O,P
<b>Mittwoch</b>	Schweinsbraten mit Semmelknödel A,C,G,O	Kräuterschöberlsuppe A,C,L Salatbuffet Grießflammerie (Pudding) A,G	Hirselaibchen mit Naturgemüse und Joghurt dip A,C,G,N Eierhörnchen mit Zwiebel, Petersilie und dazu Salat A,C,G,L,O
<b>Donnerstag</b>	"Marijana´s" Hauspizza mit Salami, Mais und geriebenem Käse A,G,N,P	Backerbsensuppe A,L Salatbuffet Kirschenkuchen A,C,H	Spinatknödel mit Käsesauce A,C,G,O Bauernjause mit Selchfleisch, Speck, Krentopfen, Butter, Perlzwiebel und Schwarzbrot A,G,M,P
<b>Freitag</b>	Gebackenes Forellenfilet mit Zitrone und Erdäpfel-Gurkensalat A,C,D,G	Suppenbuffet A,L Salat Apfelmus	Süßspeise A,C,G,H Jausensackerl bei Voranmeldung A,G,H,N,P

### Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Im Interesse unserer Gäste sind wir bemüht, Lebensmittel bester Qualität -auch aus biologischer Produktion- zu verwenden!



**Mittagessen für Fahrschüler € 5,47**  
Essensmarken in der Verwaltung

