



Speiseplan

KW 10

06.03.23-10.03.23



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Fleischstrudelsuppe A,C,G,L</p> <p>Rindsragout "Stroganoff", mit Bio-Teigwaren A,C,G,M,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Kichererbsen- Paprikaragout mit Polentataler A,C,L,N</p>	<p>Topfenauflauf mit Beerenragout A,C,G,H</p>
Dienstag	<p>Schnittlauchnockerlsuppe A,C,L</p> <p>Gebackenes Putenschnitzel mit Erbsenreis und Zitrone A,C,G,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Fruchtcocktail</p>	<p>Dillfisolien mit Salzerdäpfel A,G,L</p>	<p>Pfefferkarree mit Krentopfen, Butter, Gurkerl und Gebäck A,G,M,N</p>
Mittwoch	<p>Schöberlsuppe</p> <p>Penne mit Sauce Bolognese (Rind), dazu geriebenen Käse A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Brauner Kirschkuchen A,C,H</p>	<p>Erdäpfel- Lauchauflauf mit Kohlgemüse A,C,G,O</p>	<p>Original Kebab mit Zwiebel, Paradeiser und Joghurtsauce A,G,N,O</p>
Donnerstag	<p>Sellerie-Karottensuppe A,L</p> <p>Karreesteak (Schwein), mit Pfeffersauce und Erdäpfelkroketten A,G,L,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kirschjoghurt G</p>	<p>Fischlaibchen mit Zitronensauce und Wildreis A,C,D,L</p>	<p>Kürbisaufstrich und Liptauer mit Pfefferoni, Perlzwiebeln und Hausbrot A,G,M</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce A,C,F,G,H</p> <p>Salat</p> <p>Zwetschkenröster</p>	<p>Fleischspeise A,C,G,M</p>	<p>Jausensackerl bei Voranmeldung A,G,H,N,P</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 € 5,62
Essensmarken in der Verwaltung

