



# Speiseplan

KW 12

20.03.23-24.03.23



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	<p>Gemüsesuppe A,G,L</p> <p>Wildragout mit Knödel und Rotkraut A,C,G,O,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Risotto mit Pilzen und Lauch, dazu geriebener Käse A,G,L,O</p>	<p>Mexikanischer Bohneneintopf, (Rind), mit Mais und Paprika, dazu frisches Gebäck A,C,G,O</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Bärlauchsuppe A,L</p> <p>Asiatische Reispfanne (Huhn), mit Lauch und Bambussprossen A,C,F,N,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Schokopudding G,H</p>	<p>Tortelloni mit Ricotta-Spinatfülle und Obersauce A,C,G,L,O</p>	<p>Schweizer Wurstsalat mit Gurkerl und Paprikastreifen, Butter und Gebäck A,G,O,P,N</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Grießnockerlsuppe A,C,L</p> <p>Feuriges Schweinsgulasch, mit Bio-Nockerl A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bananenschnitte A,C,G,H</p>	<p>Gemüsepizza mit Oliven und Pfefferoni A,G,N,O</p>	<p>Original Bosner mit Zwiebelketchup und Salat A,F,M,N</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Schöberlsuppe A,C,L</p> <p>Cordon-Bleu (Pute), mit Petersilerdäpfel und Zitrone A,C,G,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bio-Beerenjoghurt G</p>	<p>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, getrockneten Tomaten und Zwiebel A,C,O</p>	<p>Geselchtes mit Krentopfen, Essiggurken, Senf und Schwarzbrot A,G,M,N</p>
<b>Freitag</b>	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Hausgemachte Buchteln mit Powidlfülle und Vanillesauce A,C,G,H,O</p> <p>Salat</p> <p>Kompott</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

