



# Speiseplan

KW 13

27.03.23-31.03.23



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	<p>Gemüsenockerlsuppe A,C,L</p> <p>Speckknödel mit Bratensaft und Sauerkraut A,L,M,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Marillenröster</p>	<p>Gebackene Champignons mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare A,C,N,O</p>	<p>Emmentaler, Edamer und Bärlauchtopfen mit Butter, Erdbeeren, Pfefferoni und Gebäck A,G,M,N,P</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Panadelsuppe A,C,G,L</p> <p>Hauslasagne (Rind), mit Käse überbacken A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pudding G,H</p>	<p>Geröstete Knödel mit Ei, Zwiebel und Petersilie A,C,O,P</p>	<p>Käsekrauter mit Senf, Ketchup, Mayonnaise, Gurkerl und Gebäck A,G,M,N,P</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Fleischstrudelsuppe A,C,L</p> <p>Wurstschüssel mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebel A,G,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Himbeerjoghurt G</p>	<p>Käsespätzle mit viel Zwiebel und Petersilie A,C,G,L,O</p>	<p>Schinkenplatte mit Kren, Senf Gurkerl und Pfefferoni A,M,N,O</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Selleriesuppe A,L</p> <p>Mühlviertler Krautfleisch (Rind), mit Bio-Hörnchen A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Osterschnitte A,C,G,H</p>	<p>Polentalaibchen mit Naturgemüse und Joghurdip A,C,G,N</p>	<p>Tiroler Knödel mit Bratensaft und Rote-Rübensalat A,C,G,M</p>
<b>Freitag</b>	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Grenadiermarsch mit Erdäpfeln, Zwiebeln und Speck A,C,G,L,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfelmus</p>	<p>Süßspeise A,C,G,H,N</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

