



# Speiseplan

KW 19

08.05.23-12.05.23



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	<p>Kräutersuppe A,G,L</p> <p>Pizza mit Mais, Pfefferoni und Käse A,G,N,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfel</p>	<p>Vegetarisches Chili mit frischem Gebäck A,G,L,P</p>	<p>Liptauer und Kürbiskäse mit Butter, Paprika, Perlzwiebel und Gebäck A,G,M,N</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Polentasuppe A,C,L</p> <p>Faschierte Laibchen mit Letscho und Erdäpfelwedges A,C,G,M,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Sckokopudding G,H</p>	<p>Spargelrisotto mit geriebenem Parmesan G,L,O</p>	<p>Topfenauflauf mit Ananas und dazu Beerenragout A,C,G,H</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Karotten-Selleriesuppe A,L</p> <p>Rindsragout "Stroganoff" (Gurkerl und Pilze), dazu Bio-Hörnchen A,G,L,M,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Stricknadelkuchen A,C,G,H</p>	<p>Spaghetti mit Thunfisch-Paradeisersauce A,C,D,L,O</p>	<p>Original "Bosner" mit Zwiebelketchup und Salat A,F,M,N,O</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Grießnockerlsuppe A,C,L</p> <p>Gebackenes Schweinskarree mit Gemüsereis und Zitrone A,C,H,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bio-Beerenjoghurt G</p>	<p>Gemüselaibchen mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare A,C,D,G,O</p>	<p>Speckjause mit Krentopfen, Pfefferoni, Butter und Schwarzbrot A,G,M,P</p>
<b>Freitag</b>	<p>Suppenbuffet A,L,O</p> <p>Bio-Marillenknoedel mit Butterbrösel A,C,G,H</p> <p>Salat</p> <p>Pfirsichkompott</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

