



# Speiseplan

KW 21

22.05.23-26.05.23



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	<p>Backerbsensuppe A,C,L</p> <p>Hauslasagne mit Käse überbacken A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Frische Erdbeeren</p>	<p>Schwammerlsauce mit Semmelknödel A,C,G,L</p>	<p>Pizzagriller mit Ketchup, Semmel und Pusztakraut A,L,M,N</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Gemüsesuppe A,G,L</p> <p>Hirschragout mit Preiselbeeren, Blaukraut und Bio-Spätzle A,C,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kaffeeschnitte</p>	<p>Topfen-Grießlaibchen mit Naturgemüse und Preiselbeeren A,C,G,N</p>	<p>Mühlviertler Erdäpfelkäse mit Butter, Gurkerl, Radieschen und Schwarzbrot A,G,O,P</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Grießsuppe A,L</p> <p>Selchfleisch mit Natursaftl, Erdäpfelpürree und Röstzwiebel A,C,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Vanillepudding A,G</p>	<p>Würzige Krautfleckerl mit Zwiebel und Petersilie A,C,L,O</p>	<p>Feuriges Erdäpfelgulasch mit Paprikawürfeln A,G,L,O</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Frittatensuppe A,C,L</p> <p>Gebackenes Putenschnitzel mit Erbsenreis und Zitrone A,C,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Erdbeerjoghurt G</p>	<p>Pikanter Spargelaufauf überbacken A,C,G,L,N</p>	<p>Fischaufstrich, Liptauer, Kräutertopfen mit Butter, Erdbeeren, Nüssen und Gebäck A,G,H,O</p>
<b>Freitag</b>	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Bio-Germknödel mit Mohnzucker und Vanillesauce A,C,G,H</p> <p>Salat</p> <p>Fruchtcocktail</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

