



Speiseplan

KW 40

03.10.22-07.10.22



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Pikantes Reisfleisch (Rind), mit Zwiebel und Paprikawürfeln A,L,M,O</p> <p>Gemüsesuppe A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kompott</p>	<p>Spinatnockerl mit Gorgonzolasauce A,C,G,O</p>	<p>Schweizer Wurstsalat mit Paprikastreifen, Gurkerl, Butter und Gebäck A,G,O,P,N</p>
Dienstag	<p>Asiatische Nudelpfanne (Geflügel), mit Lauch und Bambussprossen A,C,F,N,O</p> <p>Fritattensuppe A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Vanillepudding A,G</p>	<p>Gebackener Sellerie mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel A,C,G,N,O</p>	<p>Käseplatte mit Butter, Trauben, Nüssen und Gebäck A,G,H,N</p>
Mittwoch	<p>Schweinebraten mit Kümmelsaftl und Semmelknödel A,C,G,O</p> <p>Knoblauchsuppe A,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Biskuitroulade (Marmelade) A,C</p>	<p>Feuriges Erdäpfelgulasch mit Paprikawürfeln A,L,M,O</p>	<p>Original "Bosner" mit Zwiebelketchup und Salat A,F,M,N,O</p>
Donnerstag	<p>Berner Würstl mit Erdäpfelwedges und Ketchup A,F,M,O</p> <p>Schwammerlsuppe A,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bio-Beerenjoghurt G</p>	<p>Fischlaibchen mit Kräutersauce und Gemüsereis A,D,G,O</p>	<p>Geröstete Knödel mit Ei und Salat A,C,G,L,M</p>
Freitag	<p>Käsespätzle mit viel Zwiebel und Petersilie A,C,G,L,O</p> <p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</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