



# Speiseplan

**KW 48**

**28.11.22-02.12.22**



**BILDUNG FÜR PROFIS**

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	Rindsschnitzel mit Senfsauce und Bio-Teigwaren A,C,G,L Sternchensuppe A,C,L Salatbuffet Schokopudding A,G,H	Topfen-Grießlaibchen mit Naturgemüse und Preiselbeeren A,C,G,N	Schinken-Käsetoast mit Salat A,G,N,P
<b>Dienstag</b>	Bratwurst (Schwein, Pute), mit gerösteten Erdäpfeln A,M,O Gemüsesuppe A,L,O Salatbuffet Apfel	Hausgemachte Kürbislasagne mit Käse überbacken A,C,G,L	Bratenteller mit Butter, Radieschen, Kren, Pfefferoni und dazu Gebäck A,G,H,N
<b>Mittwoch</b>	Spaghetti "Bolognese", (Rind), mit Zwiebel und Käse A,C,G,L Kräuternockerlsuppe A,C,G,L Salatbuffet Bio-Fruchtjoghurt G	Rote Rüben in Mohnpanade mit Petersilerdäpfel und Krensaucen A,C,G,N,P	Ofenfrischer Leberkäse mit Senf, Kren, Gurkerl und Semmel A,M,O,N
<b>Donnerstag</b>	Schweinebraten mit Kümmelsaftl und Knödel A,C,G,O Erdäpfelsuppe mit Lauch A,L,O Salatbuffet Preiselbeerschnitte A,C,G,H	Pikante Krautfleckerl mit Zwiebel und Petersilie A,C,L,O	Mühlviertler Erdäpfelkäse mit Ölpfefferoni, Radieschen und Schwarzbrot A,G,M
<b>Freitag</b>	Tortellini (Rind), mit Obers-Kräutersauce A,C,G,L,M,O Suppenbuffet A,L Salat Fruchtcocktail	Süßspeise A,C,G,H,N	Jausensackerl bei Voranmeldung A,G,H,N,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