



Speiseplan

KW 6

06.02.23-10.02.23



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Wiener Schnitzel (Pute), mit Erbsenreis und Zitrone A,C,N	Grießnockerlsuppe A,C,L Salatbuffet Apfel	Penne mit Sauce "Arrabiata", dazu geriebenen Parmesan A,C,G,L
Dienstag	Rindsgeschnetzeltes "Gärtner Art", mit Bio- Nudeln A,C,G,L,O	Knoblauchsuppe A,G,O Salatbuffet Pfirsichkompott	Erdäpfelaibchen mit Fisolengemüse A,C,G,N
Mittwoch	Hauspizza mit Pfefferoni, Salami und Käse A,G,N,P	Kräuterschöberlsuppe A,C,L Salatbuffet Kaffeeschnitte A,C,G,H	Cremespinat mit Erdäpfelschmarrn und Ei A,C,G
Donnerstag	Szegediner Gulasch (Schwein), mit Salzerdäpfel A,G,L,M	Backerbsensuppe A,C,L Salatbuffet Bio-Fruchtjoghurt G	Waldviertler mit Estragonsenf, Kren, Ketchup und Semmel A,G,M,N,P
Freitag	Käsespätzle mit viel Zwiebel und Speck A,C,G,O	Suppenbuffet A,L Salatbuffet Mandarine	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