



Speiseplan

KW 9

27.02.23-03.03.23



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Kräuterschöberlsuppe A,C,L</p> <p>Hauslasagne mit Käse überbacken A,C,G,L,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pfirsichkompott</p>	<p>Linseneintopf mit Semmelknödel A,C,G,L</p>	<p>Geflügelsalat mit Gemüse und Kräutern, dazu Butter und Gebäck A,G,L,N</p>
Dienstag	<p>Grießnockerlsuppe A,C,L</p> <p>Berner Würstl mit Erdäpfelwedges und Ketchup A,G,F,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Biskuitroulade mit Marmelade</p>	<p>Spaghetti mit Gemüsesugo und Parmesan A,C,G,L,O</p>	<p>Hamburger mit Cocktailsauce, Zwiebelringen und Salat A,M,N,P</p>
Mittwoch	<p>Gemüsesuppe A,G,L</p> <p>Rindsgulasch mit Bio-Hörnchen A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Banane</p>	<p>Bohnenstrudel mit Joghurt dip A,C,G,O</p>	<p>Fischaufstrich, Kräutertopfen und Emmentaler, dazu Butter, Radieschen und Gebäck A,D,G,N,P</p>
Donnerstag	<p>Grießsuppe A,C,L</p> <p>Selchfleisch (Schwein), mit Erdäpfelkren und Röstzwiebel A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Waldbeerjoghurt G</p>	<p>Fischstäbchen mit Sauce Tartare und Petersilerdäpfeln A,C,D,G,M</p>	<p>Ofenfrischer Leberkäse mit Estragonsenf, Kren, Gurkerl und Semmel A,M,O,N</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Fleckerlspeise mit Zwiebeln und Petersilie A,C,M,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Mandarine</p>	<p>Süßspeise A,C,H,G</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