



Speiseplan

KW 25

17.06.24-21.06.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Gebratener Leberkäse mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel A,C,G,M</p> <p>Backerbsensuppe A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kompott</p>	<p>Linsencurry mit Basmatireis A,G,L,M,O</p>	<p>Nudelsalat mit Gemüse und Gebäck A,G,L</p>
Dienstag	<p>Rindergulasch mit Nockerl A,O,G</p> <p>Gemüsesuppe A,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Joghurtschnitte A,C,G,H</p>	<p>Kaspreißknödel mit Paprikakraut A,C,G,O</p>	<p>Pizzastrudel mit Salat A,C,L,O</p>
Mittwoch	<p>Fischfilet mit Gemüse und Reis D,G,L,O</p> <p>Haferflockensuppe A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Rahmfisolen mit Salzerdäpfel A,G</p>	<p>Verschiedene Aufstriche mit Hausbrot A, C,G,P</p>
Donnerstag	<p>Jägerschnitzel (Schwein) mit Pilzrahmsauce und Kroketten A,C,G,M</p> <p>Hirschesuppe mit Gemüse L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Himbeerjoghurt G</p>	<p>Pikante Spätzlepfanne mit Lauch und Gemüse A,G,L,O</p>	<p>Kaiserschmarrn mit Röster A,C,G,O</p>
Freitag	<p>Mohnnudel mit Apfelmus A,U,F,G,H</p> <p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Salat</p> <p>Nachspeisen Buffet A,C,G</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 € 6.09
Essensmarken in der Verwaltung

