



Speiseplan

KW 38

18.09.23-24.09.23



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Selchfleisch mit Knoblauchsaftl, Erdäpfelknödel und Sauerkraut A,C,G,O	Grießsuppe A,C,L Salatbuffet Vanillepudding A,G,F	Topfen-Grießlaibchen mit Herbstgemüse und Preiselbeeren A,C,G,H Bauernjause (Speck, Wurst, Topfen), mit Pfefferoni, Butter und Hausbrot A,F,G,M
Dienstag	Putengeschnetzelttes mit Champignons, dazu Bio-Reis A,G,L,O	Salatbuffet Zwetschken	Spaghetti mit Olivenöl, Pfefferoni und Knoblauch A,C,G,L,O Topfenauflauf mit Beerensauce A,C,G,H
Mittwoch	Würzige Fleckerlspeise mit viel Zwiebel und Petersilie A,C,M,O	Fleischstrudelsuppe A,C,G,L Salatbuffet Apfelkuchen A,C,G,H	Kohlroulade mit Buchweizenfülle, dazu Salzerdäpfel und Paradeisersauce A,C,G,M,O Aufstrichplatte (Käse, Fleisch, Fisch), mit Butter, Gurkerl und Radieschen, dazu Gebäck A,D,G,M,O
Donnerstag	Hauslasagne (Rind), mit viel Käse überbacken A,C,G,L	Schöberlsuppe A,C,L Salatbuffet Bio-Fruchtjoghurt G	Bohneneintopf mit Kürbis und Paprikawürfeln. dazu hausgemachte Knödel A,C,G,N,O Pauli´s Würstlstand (Verschiedene Wurstsorten), mit Senf, Kren und Semmel A,F,M,N
Freitag	Gebackenes Fischfilet mit Erdäpfelsalat und Zitrone A,C,D,M	Suppenbuffet A,L,O Salatbuffet Kompott	Süßspeise A,C,G,H Jausensackerl bei Voranmeldung A,C,G,N

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

