



# Speiseplan

KW 6

05.02.24-09.02.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	<p>Wiener Schnitzel (Pute), mit Erbsenreis und Zitrone A,C,N</p> <p>Grießnockerlsuppe A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfel</p>	<p>Penne mit Sauce "Arrabiata", dazu geriebenen Parmesan A,C,G,L</p>	<p>Pikante Bohnensuppe mit Gebäck A,M,O,P</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Rindsgeschnetzeltes "Gärtner Art", mit Bio- Nudeln A,C,G,L,O</p> <p>Knoblauchsuppe A,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pfirsichkompott</p>	<p>Erdäpfelaibchen mit Fisolengemüse A,C,G,N</p>	<p>Schinkenplatte mit Butter, Kren, Gurkerl und Hausbrot A,G,M,N</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Hauspizza mit Pfefferoni, Salami und Käse A,G,N,P</p> <p>Kräuterschöberlsuppe A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kaffe schnitte A,C,G,H</p>	<p>Cremespinat mit Erdäpfelschmarrn und Ei A,C,G</p>	<p>Frankfurter und Debreziner mit Estragonenf, Kren, Ketchup und Semmel A,G,M,N,P</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Feuriges Gulasch (Schwein), mit Salzerdäpfel A,G,L,M</p> <p>Backerbsensuppe A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bio-Fruchtjoghurt G</p>	<p>Bohnencurry mit Ingwer und Stangensellerie A,G,L,N,O</p>	<p>Liptauer und Kräutertopfen mit Butter, Radieschen, Paprika und Schwarzbrot A,G,N,O</p>
<b>Freitag</b>	<p>Käsespätzle mit viel Zwiebel und Speck A,C,G,O</p> <p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Mandarine</p>	<p>Süßspeise A,C,G,H,N</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

