



# Speiseplan

KW 7

12.02.24-16.02.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	<p>Surbraten mit Natursaftl, Salzerdäpfeln und warmem Krautsalat A,C,G,O</p>	<p>Sternchensuppe A,C,L</p> <p>Salat</p> <p>Ananaskompott</p>	<p>Schwammerlsauce mit Semmelroulade A,C,G</p> <p>Aufschnitt mit Käse, Wurst, Topfen, Butter, Gurkerl, Radieschen und Hausbrot A,G,M,N</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Chinesische Reispfanne (Pute), mit Gemüse und Bambussprossen A,C,F,N,O</p>	<p>Frittatensuppe A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Faschingskrapfen A,C,H</p>	<p>Kaspreßknödel mit Sauerkraut und Joghurtdip</p> <p>Pauli´s Würstlstand mit Senf, Kren, Gurkerl und Gebäck A,M,N,P</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Spaghetti mit Gemüsesugo, dazu geriebenen Käse A,C,G,L,O</p>	<p>Grießsuppe A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Schokopudding G,H</p>	<p>Krautstrudel mit Knoblauchsauce A,C,L,O</p> <p>Käseplatte mit Kräutertopfen, Emmentaler, Butter, Ölpfefferoni und Schwarzbrot A,G,N,P</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Gebackenes Schweinskarree mit Linsenreis und Zitrone A,C,G,M,N</p>	<p>Rahmsuppe mit Brotwürfeln A,G</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bio-Beerenjoghurt G</p>	<p>Ungarisches Fischragout mit Paprika und Cremepolenta A,D,G,L,O</p> <p>Tiroler Knödel mit Bratensaft und Salat A,C,G,M</p>
<b>Freitag</b>	<p>Bio-Nougatknödel mit Butterbrösel A,C,G,H</p>	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Salat</p> <p>Birne</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

