



Speiseplan

KW 10

03.03.25-07.03.25



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Tortelloni mit Rindfleischfüllung und Tomatensauce A,C,G,L,O,P	Zucchinicremesuppe A,G,P Salatbuffet Plunder A,C,G	Kichererbsen-Paprikaragout mit Polentataler A,C,L,N Topfenauflauf mit Beerenragout A,C,G,H
Dienstag	Putenschnitzel mit Schinken und Käse überbacken dazu Reis G,L,N,O	Suppe mit Einlage A,C,L,P Salatbuffet Krapfen A,C,G	Dillfisolen mit Salzerdäpfel A,G,L Pfefferkarree mit Krentopfen, Butter, Gurkerl und Gebäck A,G,M,N
Mittwoch	Gebratener Fisch mit Kräuterkartoffel und Zitrone A,D	Selleriecremesuppe A,G,L,P Salatbuffet Joghurt G	Erdäpfel- Lauchauflauf mit Kohlgemüse A,C,G,O Original Kebab mit Zwiebel, Paradeiser und Joghurtsauce A,G,N,O
Donnerstag	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Natursaft A,C,G,M	Nudelsuppe A,L,P Salatbuffet Pudding A,G,H	Asiatische Nudelpfanne mit Bambussprossen und Gemüse A,C,F,L,P Kürbisaufstrich und Liptauer mit Pfefferoni, Perlzwiebeln und Hausbrot A,G,M
Freitag	Schweineeintopf mit Nudeln A,C,G,O	Suppenbuffet A,L Salat Obst	Süßspeise A,C,G,H,N Jausensackerl bei Voranmeldung A,G,H,N,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 € 6.60

Essensmarken in der Verwaltung