



Speiseplan

KW 12

17.03.25-21.03.25



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Knoblauchsuppe A,G,P</p> <p>Surbraten mit Knödeln dazu Kraut A,C,G,L,M,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kompott</p>	<p>Spätzlepfanne mit Gemüse A,C,G,P</p>	<p>Brettljause mit Gemüse und Brot A,C,G,P</p>
Dienstag	<p>Fritattensuppe A,C,G,P</p> <p>Naturschnitzel (Pute) mit Nudeln und Currysahnesauce A,C,G,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Schokopudding G,H</p>	<p>Griechischer Tomatenreis</p>	<p>Chili con Carne A,O,P</p>
Mittwoch	<p>ErbSENSuppe A,G,P</p> <p>Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren, gerösteten Kartoffl und Schnittlauchsauce A,C,G,L,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Marmorkuchen A,C,G,</p>	<p>Knusprige Zucchini puffer mit Joghurt-Dip A,C,G,P</p>	<p>Essigwurst mit Gebäck A,C,P</p>
Donnerstag	<p>Zwiebelsuppe L,O,P</p> <p>Musaka mit Lauchsauce A,C,G,</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Zimt-Joghurt G</p>	<p>Gebackene Champignons mit Sauce-Tartare A,C,G,P</p>	<p>Currywurst dazu Semmel A,C,P</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Käsespätzle mit Schnittlauch und Salat A,C,G,P</p> <p>Salat</p> <p>Obst</p>	<p>Hausgemachte Buchteln mit Vanillesauce A,C,G,H,O</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 € 6,60

Essensmarken in der Verwaltung

