



Speiseplan

KW 19

05.05.25-09.05.25



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Berner Würstel mit Wedges und Ketchup A,M	Suppe mit Nockerl Salatbuffet Fruchtcocktail O	Käse mit Gemüse und Gebäck A,C,G,L,P
Dienstag	Gebratenes Fischfilet mit Petersilerdäpfel und Zitrone A,C,D,M	Lauchsuppe A,G Salatbuffet Pudding G	Fleckerlspeise mit Petersillie A,C,M,O
Mittwoch	Putenschnitzel überbacken mit Schinken und Käse dazu Reis A,G	Nudelsuppe A,C,L,P Salatbuffet Zimt-Joghurt G	Nudelsalat mit Paprika dazu Gebäck A,G,P
Donnerstag	Rindsragout mit Teigwaren A,G,L,M,O	Spargelsuppe A,G,P Salatbuffet Schwarzwälderschnitte A,C,G,H	Wrap gefüllt mit Fleisch, Salat, Tomaten und Sauce A,C,NP
Freitag	Tiroler Gröstl mit Erdäpfeln, Zwiebeln und Petersilie A,C,G,L,M	Suppenbuffet A,L Salatbuffet Obst	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



