



Speiseplan

KW 2

07.01.25-10.01.25



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Drei Heilige Könige		
Dienstag	Fleckerlspeise mit Zwiebel und Petersilie A,C,P	Suppe mit Einlage A,G,L,P Salatbuffet Obst	Spaghetti mit Olivenöl, Pfefferoni, Paradeiser und Knoblauch A,C,G,L,O Topfenaufauf mit Kirschsauce A,C,G,H
Mittwoch	Schweinebraten mit Kümmelsaft und Serviettenknödel A,C,G,	Erdäpfelsuppe A,C,G,L Salatbuffet Fruchtjoghurt G	Gemüseleibchen mit Joghurt Dipp A,C,G,L Bretteljause mit Käse, Speck, Wurst, Gurkerl, Senf und Hausbrot A,C,G,P
Donnerstag	Faschiertes im Brandteig und Sauerkraut A,C,G,O	Nudelsuppe A,G,L,P Salatbuffet Zucchini Kuchen A,C,G,H	Kürbislasagne mit Käse überbacken A,C,G,L,O Mexikanische Bohnensuppe mit Semmel und Schwarzbrot A,F,L,N
Freitag	Tiroler Gröstl mit viel Zwiebel und Petersilie A,C,G,L	Suppenbuffet A,L Salat Mandarine	Süßspeise A,C,G,H,N Jausensackerl bei Vor Anmeldung 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

