



Speiseplan

KW 38

16.09.24-20.09.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Gemüsenockerlsuppe A,C,L</p> <p>Pikantes Reisfleisch mit Zwiebel und Paprikawürfel A,G,O,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Marillenröster</p>	<p>Gebackene Champignons mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare A,C,N,O</p>	<p>Emmentaler, Edamer und Kräutertopfen mit Butter Pfefferoni und Gebäck A,G,M,N,P</p>
Dienstag	<p>Panadelsuppe A,C,G,L</p> <p>Hauslasagne(Rind), mit Käse überbacken A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pudding G,H</p>	<p>Geröstete Knödel mit Ei Zwiebel und Petersilie A,C,O,P</p>	<p>Käsekrainer mit Senf, Ketchup, Mayonnaise, Gurkerl und Gebäck A,G,M,N,P</p>
Mittwoch	<p>Fleischstrudelsuppe A,C,G,L</p> <p>Wurstschüssel mit Erdäpfel Püree und Röstzwiebel A,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Himbeerjoghurt G</p>	<p>Käsespätzle mit viel Zwiebel und Petersilie A,C,G,L,O</p>	<p>Schinkenplatte mit Kren, Senf und Gemüse dazu Gebäck A,M,N,O</p>
Donnerstag	<p>Selleriesuppe A,G,L</p> <p>Mühlviertler Krautfleisch(Schwein) mit Bio-Hörnchen A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Obstschnitte A,C,G,H</p>	<p>Polentalaibchen mit Naturgemüse und Joghurt Dip A,C,G,N</p>	<p>Tiroler Knödel mit Bratensaft und Rotenrüben Salat A,C,G,M</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L,O</p> <p>Grenadiermarsch mit Erdäpfeln, Zwiebeln und Speck A,C,G,L,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfelmus</p>	<p>Süßspeise A,C,G,H</p>	<p>Jausensackerl bei Voranmeldung A,C,G,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

