



Speiseplan

KW 40

30.09.24-04.10.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Berner Würstl mit Erdäpfelwedges und Ketchup A,F,M,O</p> <p>Lauchsuppe A,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kompott</p>	<p>Nudeln mit Schafskäse und Tomaten A,C,G</p>	<p>Käseplatte mit Butter, Trauben, Nüssen und Gebäck A,G,H,N</p>
Dienstag	<p>Asiatische Reispfanne (Geflügel), mit Lauch und Bambussprossen A,C,F,N,O</p> <p>Fritattensuppe A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Vanillepudding A,G</p>	<p>Gebratene Bohnenknödel nach Burgenländer-Art mit Schnittlauchjoghurt und Gemüse A,C,G,P</p>	<p>Schinken-Käsetoast mit Salat A,G,N,P</p>
Mittwoch	<p>Wiener Schnitzel mit Petersilerdäpfel und Zitrone A,C,D,M</p> <p>Knoblauchsuppe A,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Himbeerjoghurt G</p>	<p>Schwammerlsauce mit Semmelknödel A,C,G,L</p>	<p>Schweizer Wurstsalat mit Paprikastreifen, Gurkerl, Butter und Gebäck A,G,O,P,N</p>
Donnerstag	<p>Schweinebraten mit Kümmelsaftl und Semmelknödel A,C,G,O</p> <p>Schwammerlsuppe A,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Nachspeisen Buffet A,C,G;</p>	<p>Fischlaibchen mit Kräutersauce und Gemüsereis A,D,G,O</p>	<p>Feuriges Erdäpfelgulasch mit Paprikawürfeln A,L,M,O</p>
Freitag	<p>Apfelstrudel mit Vanillesauce A,C,G,H</p> <p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Fleischspeise A,C,G,</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

