



# Speiseplan

KW 42

14.10.24-18.10.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	<p>Nockerlsuppe A,C,L</p> <p>Cevapcici mit Wedges und Ketchup C,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Banane</p>	<p>Spätzle mit Kürbissauce A,C,G,O</p>	<p>Nudelsalat mit Gemüse, dazu frisches Gebäck A,G,L,M,O</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Kürbissuppe A,L,O</p> <p>Gefüllte Paprika mit Kartoffelpüree und Tomatensauce A,C,G,L,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Steppdeckenkuchen A,C,G,H</p>	<p>Geröstete Knödel mit Ei, Zwiebel und Petersilie A,C,G,O</p>	<p>Gulaschsuppe mit frischem Gebäck A,C,L,O</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Suppe mit Einlage A,C,G,L</p> <p>Champignonschnitzel mit Erbsenreis A,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pfirsichkompott</p>	<p>Erdäpfelaibchen mit Kohlgemüse A,C,G,O</p>	<p>Jausenplatte mit Butter, Kren, Gurkerl und Hausbrot A,G,M,N</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Sellerie-Karottensuppe A,L,O</p> <p>Hauspizza mit Schinken Pfefferoni und Käse A,G,N,P,</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Joghurt G</p>	<p>Cremespinat mit Erdäpfelschmarrn und Ei A,C,G</p>	<p>Ofenfrischer Leberkäse mit Senf, Kren, Gurkerl und Semmerl A,M,O,N</p>
<b>Freitag</b>	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Schinkenfleckerl mit viel Zwiebel und Petersilie A,C,O,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Obst</p>	<p>Süßspeise A,C,G,H,N</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

