



Speiseplan

KW 43

21.10.24-25.10.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Rahmgeschnetzeltes mit Champignons und Nudeln A,G,L	Zwiebelsuppe L,P Salatbuffet Nachspeisen Buffet A,C,G	Kartoffel-Zucchini-Puffer mit Dip A,C,G Topfenauflauf mit Beersauce A,C,G,H
Dienstag	Selchfleisch mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel A,G,P	Brokkolisuppe A,G,P Salatbuffet Himbeerjoghurt G	Curryreis mit Gemüse L,O Gemischte kalte Platte mit Fleisch, Käse und Speck sowie Gurkerl, Perlzwiebel und Schwarzbrot A,G,M,N
Mittwoch	Gebratene Hühnerbrust mit Pfeffer-Oberssauce und Reis A,G,M,N	Selchsuppe L,P Salatbuffet Kuchen A,C,G	Kokos-Limetten-Pasta A,G Chili Con Carne mit Gebäck A,C,P
Donnerstag	Tortellini mit Käse-Kräutersauce A,G,L	Tomatensuppe A,G,P Salatbuffet Kompott	Gebackener Karfiol mit Petersilerdäpfel und Joghurt Dip A,C,G,P Erdäpfelkäse mit Gurken, Radieschen und Brot A,G,L,P
Freitag	Gebackene Mäuse mit Vanillesauce A,C,G,H	Suppenbuffet A,L Salatbuffet Obst	Fleischspeise A,C,G 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

