



Speiseplan

KW 44

28.10.24-31.10.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Grießsuppe A,C,L</p> <p>Rindsgulasch mit Bio-Spiralen A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Obst</p>	<p>Erdäpfel-Lauchauflauf mit Knoblauchsauce A,C,G,O</p>	<p>Speckjause mit Kren, Gurkerl, Butter und Hausbrot A,G,M,P</p>
Dienstag	<p>Haferflockensuppe A,C,L,O</p> <p>Käsekrauter mit Wedges Ketchup und Salat A,C,M,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kokoskuchen A,C,G,H</p>	<p>Buchweizenrisotto mit Pilzen und Lauch G,L,O</p>	<p>Hausgemachter Pizzebrudel mit Salat A,C,G,L,M</p>
Mittwoch	<p>Schöberlsuppe A,C,G,L</p> <p>Spaghetti Carbonara mit geriebenen Käse A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Joghurt G</p>	<p>Krautfleckerl mit viel Zwiebel und Petersilie A,C,G,N</p>	<p>Schweizer Wurstsalat mit Paprikastreifen und Gebäck A,G,O,P,N</p>
Donnerstag	<p>Suppenbuffet A,G,L</p> <p>Gebackenes Schweinskarree mit Reis und Zitrone A,C,G,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfel</p>	<p>Dalmatinische Fischpfanne mit Petersilerdäpfel A,D,G,O</p>	<p>Jausensackerl bei Voranmeldung A,G,H,N,P</p>
Freitag	Allerheiligen		

Das Küchenteam wünscht guten Appetit

Im Interesse unserer Gäste sind wir bemüht, Lebensmittel bester Qualität -auch aus biologischer Produktion- zu verwenden!



Mittagessen für Fahrschüler € 6,09

Essensmarken in der Verwaltung

