



# Speiseplan

KW 45

04.11.24-08.11.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	Mühlviertler Krautfleisch (Rind), mit Bio-Hörnchen A,C,G,L,O Backerbsensuppe A,L Salatbuffet Schokopudding G,H	Polentalaiabchen mit Joghurt dip und Broccoli A,C,G,L	Currywurst mit Ketchup, Gebäck und Pusztasalat A,L,M,O
<b>Dienstag</b>	Gebackenes Fischfilet mit Petersilerdäpfel und Zitrone A,C,D,N Rindsuppe mit Nockerl A,C,L Salatbuffet Birne	Feuriges Erdäpfelgulasch mit Paprikawürfeln und Semmel A,L,G,M,O	Geflügelsalat mit Gemüse, Mayonnaise, Butter und Gebäck A,G,L,N
<b>Mittwoch</b>	Grenadiermarsch mit viel Zwiebel, Lauch und Petersilie A,L,M,O,P Gemüsecremesuppe A,G,L Salatbuffet Schwarzwälder Kuchen A,C,G,H	Gemüselasagne mit Käse überbacken A,C,G,L,O	Eierhörnchen mit Zwiebel, und Petersilie, dazu Rote-Rübensalat A,C,G,O
<b>Donnerstag</b>	Kalbsgeschnetzeltes "Züricher- Art", mit Bio-Nockerl A,C,G,O Nudelsuppe A,C,L Salatbuffet Ribiseljoghurt G	Linteneintopf mit Semmelknödel A,C,G,L	Bauernplatte mit Speck, Käse, Wurst, Gurkerl, Kren, Senf und Schwarzbrot A,G,M,N
<b>Freitag</b>	Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce A,C,G,H Suppenbuffet A,L Salat Fruchtcocktail	Fleischspeise A,C,G,M	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

