



Speiseplan

KW 47

18.11.24-22.11.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Knoblauchsuppe A,G</p> <p>Hascheeknödel mit Bratensaft und Sauerkraut A,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Mexikanischer Bohneneintopf mit Polentaschnitten A,C,L,O</p>	<p>Schinkenplatte mit Butter, Kren, Gurkerl und Hausbrot A,G,M,N</p>
Dienstag	<p>Schöberlsuppe A,C,N</p> <p>Gebackenes Schweinskarree mit Erdäpfelwedges und Zitrone A,C,G,M,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Beerenjoghurt G</p>	<p>Krautstrudel mit Knoblauchdip A,C,G,L</p>	<p>Fleckerlspeise mit viel Zwiebel und Petersilie, dazu Salat A,C,M,O</p>
Mittwoch	<p>Selleriesuppe A,L,O</p> <p>Spaghetti "Bolognese", (Rind), mit geriebenem Käse A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kaffeeschnitte A,C,G,H</p>	<p>Fischlaibchen mit Wildreis und Zitronensauce A,C,D,G</p>	<p>Liptauer und Kräutertopfen mit Butter, Paprikastreifen, Trauben und dazu Semmel A,G,M,N,P</p>
Donnerstag	<p>Nockerlsuppe A,C,L</p> <p>Indonesisches Reisgericht (Truthahn), mit Bambussprossen, Pilzen und Gemüse A,C,F,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kompott</p>	<p>Dillfisolen mit Salzerdäpfel A,G,L,O</p>	<p>Käsekrainer mit Ketchup, Senf, Kren, Pusztasalat und Gebäck A,G,M,O</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Käsespätzle mit Schnittlauch und viel Zwiebel A,C,G,L,O</p> <p>Salat</p> <p>Mandarine</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

