



Speiseplan

KW 48

25.11.24-29.11.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Nudelsuppe</p> <p>Bunte Nudel mit Carbonara Sauce A,C,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Schokopudding A,G,H</p>	<p>Kartoffellaibchen mit Tzatziki Dipp A,C,G</p>	<p>Topfenauflauf mit Beersauce A,C,G,</p>
Dienstag	<p>Kaspressknödelsuppe A,C,G,P</p> <p>Salamiknödel mit Kräutersauce A,C,G,L,N,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Obstsalat</p>	<p>Gefüllte Zucchini mit Couscous und Tomatensauce A,C,G,L</p>	<p>Heurigenteller mit Gemüse und Gebäck A,C,L,M,P</p>
Mittwoch	<p>Karfiolcremesuppe A,G,L,P</p> <p>Spiess mit Reis und Letscho A,L,O,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kuchen A,C,E,G</p>	<p>Piroschki mit Kartoffel Füllung und Joghurt Dip A,C,G,O,P</p>	<p>Bosner mit Zwiebelketchup und Salat A,F,M,P</p>
Donnerstag	<p>Fritattensuppe A,C,G,L,P</p> <p>Gebratener Fisch mit Kräuterkartoffel und Zitrone A,D</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Fruchtmus</p>	<p>Spinatnockerl mit Gorganzolasauce A,C,G,P</p>	<p>Wurstsalat mit Gebäck A,G,N,P</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Grießschmarrn mit Zwetschkenröster A,G,</p> <p>Salat</p> <p>Obst</p>	<p>Fleischspeise A,C,G,M</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

