



Speiseplan

KW 49

02.12.24-06.12.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Französische Zwiebelsuppe L,P</p> <p>Hühnerkeulen mit Reis und Gemüse L,</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Weintrauben</p>	<p>Ungarisches Fischragout A,D,G,P</p>	<p>Mohnnudeln mit Apfelmus A,C,H,O</p>
Dienstag	<p>Tomatensuppe A,G,P</p> <p>Hauslasagne mit Käse überbacken A,C,G,L,O,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Vanillepudding A,G,H</p>	<p>Asiatische Reispfanne mit Bambussprossen Ingwer und Pilzen A,E,L,P</p>	<p>Italienischer Fleischsalat mit Mayonnaise Stangensellerie und Gebäck A,C,G,L,P</p>
Mittwoch	<p>Rindssuppe mit Einlage A,G,L,P</p> <p>Bratwürstel mit gerösteten Kartoffel und Sauerkraut A,L,O,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bananenjoghurt G</p>	<p>Gemüsepizza mit Champignon und Pfefferoni A,C,G,P</p>	<p>Hamburger mit Sauce und Salat A,C,G,M,P</p>
Donnerstag	<p>Erbsensuppe L,P</p> <p>Pikantes Reisfleisch mit Paprikastückchen A,G,L,O,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Brioche A,C,G</p>	<p>Cremespinat mit Kartoffelschmarrn und Spiegelei A,C,G,</p>	<p>Tirolerjause mit Butter, Senf, Pfefferoni und Schwarzbrot A,G,L,M,P</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Hirschragout mit Preiselbeeren und Spätzle A,C,G,O,LP</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Obst</p>	<p>Topfen Marillenstrudel mit Vanillesauce A,C,G,</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

