



Speiseplan

KW 7

10.02.25-14.02.25



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Fritattensuppe A,C,G,L</p> <p>Wurstknödel mit Saft und Sauerkraut A,C,O</p> <p>Salat</p> <p>Obst</p>	<p>Schwammerlsauce mit Semmelroulade A,C,G</p>	<p>Aufschnitt mit Käse, Wurst, Topfen, Butter, Gurkerl, Radieschen und Hausbrot A,G,M,N</p>
Dienstag	<p>Knoblauchsuppe A,G,P</p> <p>Chinesische Reispfanne (Pute) mit Gemüse und Bambussprossen A,C,F,N,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Joghurt G</p>	<p>Feuriges Erdäpfelgulasch mit Semmerl A,G,M,O,P</p>	<p>Pauli's Würstlstand mit Senf, Kren, Gurkerl und Gebäck A,M,N,P</p>
Mittwoch	<p>Grießsuppe A,C,L</p> <p>Hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfelmus-Tiramisu A,C,G</p>	<p>Krautstrudel mit Knoblauchsauce A,C,L,O</p>	<p>Käseplatte mit Kräutertopfen, Emmentaler, Butter, Öpfefferoni und Schwarzbrot A,G,N,P</p>
Donnerstag	<p>Rahmsuppe mit Brotwürfeln A,G</p> <p>Karreesteak mit Pfeffersauce und Erdäpfelwedges A,G,M,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Marillenröster</p>	<p>Rote Rüben in Mohnpanade mit Petersilerdäpfeln und Krensauce A,C,G,N</p>	<p>Mexikanischer Eintopf dazu Gebäck A,C,G,O</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Grenadiermarsch mit Erdäpfeln, Zwiebeln und Petersilie A,C,G,L,M</p> <p>Salat</p> <p>Apfel</p>	<p>Süßspeise A,C,G,H</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

