



Speiseplan

KW 9

24.02.-28.02.2025



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Kräuterschöberlsuppe A,C,L Hauslasagne mit Käse überbacken A,C,G,L,N	Salatbuffet Pfirsichkompott	Linseneintopf mit Semmelknödel A,C,G,L Geflügelsalat mit Gemüse und Kräutern, dazu Butter und Gebäck A,G,L,N
Dienstag	Grießnockerlsuppe A,C,L Berner Würstli mit Erdäpfelwedges und Ketchup A,G,F,M	Salatbuffet Biskuitroulade mit Marmelade	Spaghetti mit Gemüsesugo und Parmesan A,C,G,L,O Hamburger mit Cocktailsauce, Zwiebelringen und Salat A,M,N,P
Mittwoch	Gemüsesuppe A,G,L Rindsgulasch mit Bio-Hörnchen A,C,G,L,O	Salatbuffet Banane	Bohnenstrudel mit Joghurdip A,C,G,O Fischaufstrich, Kräutertopfen und Emmentaler, dazu Butter, Radieschen und Gebäck A,D,G,N,P
Donnerstag	Grießsuppe A,C,L Selchfleisch (Schwein), mit Erdäpfelkren und Röstzwiebel A,C,G,L,O	Salatbuffet Waldbeerjoghurt G	Fischstäbchen mit Sauce Tartare und Petersilerdäpfeln A,C,D,G,M Ofenfrischer Leberkäse mit Estragonenf, Kren, Gurkerl und Semmel A,M,O,N
Freitag	Suppenbuffet A,C,L Fleckerlspeise mit Zwiebeln und Petersilie A,C,M,O	Salatbuffet Mandarine	Süßspeise A,C,H,G 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

