



Speiseplan

KW 10

02.03.26-06.03.26



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Zucchini-cremesuppe A,G,P</p> <p>Gebratener Leberkäse mit Püree und Salat A,G,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Joghurt G</p>	<p>Kichererbsen-Paprikaragout mit Polentataler A,C,L,N</p>	<p>Topfenauflauf mit Beerenragout A,C,G,H</p>
Dienstag	<p>Suppe mit Einlage A,C,L,P</p> <p>Schnitzel mit Schinken und Käse überbacken dazu Reis G,L,N,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfel</p>	<p>Dillfisolen mit Salzerdäpfel A,G,L</p>	<p>Burger mit Sauce, Salat und Pommes A,C,G,M,P</p>
Mittwoch	<p>Sellerie-cremesuppe A,G,L,P</p> <p>Schweineeintopf mit Nudeln A,C,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kuchen A,C,G</p>	<p>Erdäpfel- Lauchauflauf mit Kohlgemüse A,C,G,O</p>	<p>Nudel-Schinken-Auflauf A,C,G</p>
Donnerstag	<p>Nudelsuppe A,L,P</p> <p>Kraut-Roulade mit Kartoffel A,C,G,L,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pudding A,G,H</p>	<p>Asiatische Nudelpfanne mit Bambussprossen und Gemüse A,C,F,L,P</p>	<p>Kürbisaufstrich und Liptauer mit Pfefferoni, Perlzwiebeln und Hausbrot A,G,M</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Käse-Spätzle mit Petersilie A,C,G</p> <p>Salat</p> <p>Obst</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 € 7,50

Essensmarken in der Verwaltung

