



# Speiseplan

KW 19

04.05.26-08.05.26



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	Frei		Frei
<b>Dienstag</b>	Sesam Hähnchen mit Knoblauch Sauce und Reis A,F,N,P	Frühlingssuppe A,P Salatbuffet Creme A,G,	Gemüse-Lasagne A,C,G,P Caesarsalat mit Gebäck A,C,G,P
<b>Mittwoch</b>	Cevapcici mit Pommes A,C,O	Minestrone A,L,P Salatbuffet Zimt-Joghurt G	Gebackene Mäuse mit Vanillesauce A,C,G Kartoffel-Auflauf mit Faschirten und Käse überbacken A,C,G,P
<b>Donnerstag</b>	Segediner Krautfleisch mit Kartoffel A,O,P	Kürbissuppe A,G,P Salatbuffet Schwarzwälderschnitte A,C,G,H	Frühlingsrollen mit Reis A,C,O,P Käseplatte mit Gemüse und Brot A,G,N,P
<b>Freitag</b>	Fisch mit Reis und Sauce A,D,G,O,P	Suppenbuffet A,L Salatbuffet Obst	Süßspeise A,C,G,H 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 € 7,50**

Essensmarken in der Verwaltung

