



Speiseplan

KW 7

09.02.26-13.02.26



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Minestrone A,</p> <p>Schinken-Rahm-Spätzle A,C,G</p> <p>Salat</p> <p>Obst</p>	<p>Schwammerlsauce mit Semmelroulade A,C,G</p>	<p>Essigwurst mit Gebäck A,G,L</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>Topfencreme G</p>	<p>Feuriges Erdäpfelgulasch mit Semmerl A,G,M,O,P</p>	<p>Süße Knödel A,C,G,H,N</p>
Mittwoch	<p>Grießnockerlsuppe A,C,G</p> <p>Hausgemachte Lasagne mit Käse überbacken A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kuchen A,C,G</p>	<p>Krautstrudel mit Knoblauchsauce A,C,L,O</p>	<p>Käseplatte mit Kräutertopfen, Emmentaler, Butter, Ölpfefferoni 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 Vor Anmeldung 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

