



Speiseplan

KW 12

18.03.24-24.03.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Gemüsesuppe A,G,L</p> <p>Wurstschüssel mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebel A,G,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Risotto mit Pilzen und Lauch, dazu geriebener Käse A,G,L,O</p>	<p>Mexikanischer Bohneneintopf, (Rind), mit Mais und Paprika, dazu frisches Gebäck A,C,G,O</p>
Dienstag	<p>Bärlauchsuppe A,L</p> <p>Asiatische Reispfanne (Huhn), mit Lauch und Bambussprossen A,C,F,N,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Schokopudding G,H</p>	<p>Rote Rüben in Mohnpfanne mit Petersilerdäpfel und Krensaucen A,C,H,N,O</p>	<p>Schweizer Wurstsalat mit Gurkerl und Paprikastreifen, Butter und Gebäck A,G,O,P,N</p>
Mittwoch	<p>Waldpilz Cremesuppe A,G,L</p> <p>Feuriges Schweinsgulasch, mit Bio-Nockerl A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Nachspeisenbuffet A,C,E,G,H,O</p>	<p>Gemüsepizza mit Oliven und Pfefferoni A,G,N,O</p>	<p>Original Bosner mit Zwiebelketchup und Salat A,F,M,N</p>
Donnerstag	<p>Schöberlsuppe A,C,L</p> <p>Cordon-Bleu (Pute), mit Petersilerdäpfel und Zitrone A,C,G,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bio-Beerenjoghurt G</p>	<p>Spaghetti mit Olivenöl, Knoblauch, getrockneten Tomaten und Zwiebel A,C,O</p>	<p>Mühlviertler Erdäpfelkäse mit Gemüse Allerlei und Hausbrot A,G,M,O</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Hausgemachte Buchteln mit Marmelade und Vanillesauce A,C,G,H,O</p> <p>Salat</p> <p>Kompott</p>	<p>Fleischspeise A,C,G,M</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 € 6.09

Essensmarken in der Verwaltung

