



# Speiseplan

KW 15

08.04.24-12.04.24



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	<p>Suppe mit Einlage A,G,P</p> <p>Gebratenes Fischfilet mit Kräuteräpfel und Zitrone A,D,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Obst</p>	<p>Bärlauch Spaghetti A,G,L</p>	<p>Bauerntoast mit Ketchup und Salat A,E,G,H,</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Kürbissuppe A,G,L</p> <p>Faschierter Braten mit Knoblauchsaff, Erdäpfelpüree und Röstzwiebel A,C,G,M,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Joghurt mit Früchte G</p>	<p>Linse laibchen mit Joghurt Dip und Brokkoli A,C,G,H,N</p>	<p>Käsekreiner mit Ketchup, Estragonsenf und Semmerl A,G,M,N,P</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Sellerie-Karottensuppe A,G,L</p> <p>Gebackenes Putenschnitzel mit Gemüserais und Zitrone A,C,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Hauskuchen A,C,G,H</p>	<p>Mailänder Nudelaufauf mit Paradeiserauce A,C,G,O</p>	<p>Fleckerlspeise mit Bärlauch und Petersilie A,C,M,O</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Kräutersuppe A,G,L</p> <p>Jägerragout (Schwein), mit Pilzrahmsauce, Preiselbeeren und Bio-Teigwaren A,C,G,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Obstsalat</p>	<p>Gemüse Knödel mit Kräuter Rahmsauce A,G,L,C</p>	<p>Bratenteller mit Bärlauchtopfen, Butter, Radieschen und Schwarzbrot A,G,O,P</p>
<b>Freitag</b>	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Zwetschenröster A,C,G,H</p> <p>Salat</p> <p>Zwetschenröster</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