



Speiseplan

KW 20

13.05.24-17.05.24



BILDUNG FÜR PROFIS

| | Menü I | Menü II | Abend |
|-------------------|--|---|--|
| Montag | <p>Suppe mit Eilage A,C,L</p> <p>Gulasch mit Nockerl A,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Obst</p> | <p>Krautfleckerl mit Petersilie A,C,O,P</p> | <p>Erdäpfel Käse mit Radieschen und Hausbrot A,G,M,O</p> |
| Dienstag | <p>Knoblauchsuppe A,G,O</p> <p>Hausgemachte Lasagne A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Obstkuchen A,C,G,</p> | <p>Gebackener Kohlrabi mit Petersilerdäpfeln und Joghurtdip A,C,G,N</p> | <p>Tirolerknödel mit Bratensaft A,C,G,O</p> |
| Mittwoch | <p>Nudelsuppe A,C,L</p> <p>Wildragout mit Teigwaren A,G,L,M,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pudding F,G</p> | <p>Erdäpfel-Spinat-Auflauf A,C,G,O</p> | <p>Schweizer Wurstsalat mit Gebäck A,G,O,P</p> |
| Donnerstag | <p>Gemüsesuppe A,G,O</p> <p>Geselchtes mit Erdäpfelpüree A,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kompott</p> | <p>Topfen-Grießlaibchen mit Preiselbeersauce A,C,G,O</p> | <p>Verschiedene-Toasts mit Ketchup und Salat A,G,N</p> |
| Freitag | <p>Suppenbuffet A,L,O</p> <p>Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce A,C,G,</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Banane</p> | <p>Fleischspeise A,G,L,O</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

© Marken in der Verwaltung