



Speiseplan

KW 36

02.09.19-06.09.19



BILDUNG FÜR PROFIS

| | Menü I | Menü II | Abend |
|-------------------|--|--|--|
| Montag | <p>Wienerschnitzel (Pute), mit Bio-Reis und Zitrone A,C,H,N</p> <p>Backerbsensuppe A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Banane</p> | <p>Schwammerlsauce mit Knödel A,C,L,O</p> | <p>Aufschnittplatte mit Schinken, Schnittkäse und Butter, dazu frisches Hausbrot A,G,M,N</p> |
| Dienstag | <p>"Roberto´s" Hauspizza mit Pfefferoni und Mais A,G,P</p> <p>Kürbissuppe A,G,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfelmus</p> | <p>Pofesen mit Powidlfülle, dazu Zimtzucker und Vanillesauce A,C,G,H</p> | <p>Wurstfleckerl mit Zwiebel und Petersilie, dazu Salat A,M,O</p> |
| Mittwoch | <p>Karreesteak (Schwein), mit Pfeffersauce und Wedges A,G,M,O</p> <p>Nudelsuppe A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Schokoschnitte A,C,H</p> | <p>Fischkroketten mit Erdäpfelpürree und Gemüse A,C,D,P</p> | <p>Topfenaufstriche, (Kräuter, Liptauer), mit Radieschen, Butter und Schwarzbrot A,G,N,P</p> |
| Donnerstag | <p>Rindsgeschnetzeltes mit Bio-Teigwaren A,L,M,O</p> <p>Polentanockerlsuppe A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Ribiseljoghurt G</p> | <p>Gemüselasagne mit viel Käse überbacken A,G,L,N</p> | <p>Original "Bosner", mit Zwiebelketchup und Salat A,F,M</p> |
| Freitag | <p>Zwetschkenknödel mit Butterbrösel A,C,G,H</p> <p>Suppenbuffet A,G,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pfirsichkompott</p> | <p>Fleischspeise A,G,L,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 € 5,31

Essensmarken in der Verwaltung