



Speiseplan

KW 37

09.09.19-13.09.19



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Faschiertes mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebel A,G,M,P	Schwammerlsuppe A,G,P Salatbuffet Pudding F,G	Kaltes Geselchtes mit Butter, Senf, Kren, Gurkerl und Schwarzbrot A,G,M,P
Dienstag	Gulasch (Rind), mit Bio-Hörnchen A,C,P	Fritattensuppe A,C,L Salatbuffet Birne	Hamburger mit Cocktailsauce, Zwiebelringen und Blattsalat A,M,N,P
Mittwoch	Bratwurst (Schwein, Pute), mit gerösteten Erdäpfeln A,M,O	Grießnockerlsuppe Salatbuffet Omama's Apfelkuchen	Käseplatte mit Butter, Weintrauben und Nüssen, dazu frisches Gebäck A,G,H,P,N
Donnerstag	Cordon Bleu (Pute), mit Reis und Zitrone A,C,G,N	Profiterolsuppe Salatbuffet Waldbeerjoghurt G	Pizzagriller mit Senf, Ketchup, Pusztasalat und Semmel A,C,M,O
Freitag	Hauslasagne (Rind), mit viel Käse überbacken A,G,L,N	Suppenbuffet Salatbuffet	Süßspeise Jausensackerl bei Voranmeldung A,G,H,N,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