



Speiseplan

KW 10

02.03.20-06.03.20



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Nudelsuppe A,C,L</p> <p>Feuriges Rindsgulasch mit Bio-Nockerl A,O,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Schokopudding A,G,H</p>	<p>Krautstrudel mit Knoblauchsauce A,C,G,L</p>	<p>Heurigenteller mit Käse, Wurst, Speck, Aufstriche und dazu Schwarzbrot A,G,M,P</p>
Dienstag	<p>Backerbsensuppe A,L</p> <p>Hauspizza mit Pfefferoni, Mais, Paprika und viel Käse A,G,N,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Geröstete Knödel mit Ei und Zwiebel A,C,P</p>	<p>Topfenauflauf mit Mandelblättchen und dazu Waldbeerragout A,C,G,H</p>
Mittwoch	<p>Schwammerlsuppe A,G,L,O</p> <p>Gebratene Wurstschüssel mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebel A,G,M,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Himbeerjoghurt G</p>	<p>Spinattascherl mit Kräutersauce A,C,G,O</p>	<p>Hamburger mit Cocktailsauce, Zwiebelringen und Blattsalat A,M,N,P</p>
Donnerstag	<p>Fritattensuppe A,C,G</p> <p>Putenschnitzel mit Pfeffer-Oberssauce und Bio-Reis A,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Plundergebäck A,C,G,H,N</p>	<p>Erdäpfellaibchen mit Kohlgemüse A,C,G,M,O</p>	<p>Fischaufstrich, Kräutertopfen und Liptauer mit Butter, Perlzwiebel und dazu Gebäck A,D,G,H</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Hascheeknödel mit Bratensaft A,M,O</p> <p>Salat</p> <p>Pfirsichkompott</p>	<p>Vegetarische Speise A,C,G,L,M</p>	<p>Jausensackerl bei Voranmeldung A,C,G,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