



Speiseplan

KW 11

09.03.20-13.03.20



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Polentanockerlsuppe A,C,L Faschierter Braten mit Erdäpfelpürree und Röstzwiebel A,G,M,N	Salatbuffet Birne	Mexikanischer Bohneneintopf mit Polenta A,L,O Germknödel mit Powidlfülle, dazu Mohnzucker und Vanillecreme A,G,H,O
Dienstag	Gemüsesuppe A,L,P Truthahnschnitzel mit Schinken und Käse überbacken, dazu Djuvec-Reis G,L,N,O	Salatbuffet Marillenkompott	Spinatspätzle mit Gorgonzolasauce A,C,G,O Aufschnittplatte (Käse, Fleisch, Wurst), mit Butter, Gurkerl, Kren und dazu Schwarzbrot A,G,M,N
Mittwoch	Kohlrabisuppe A,G,O Paniierter Leberkäse mit Erdäpfel-Gurkensalat A,C,N,O	Salatbuffet Fruchtjoghurt G	Fischlaibchen mit Paradeiserreis und Joghurtdip A,C,D,G Original "Bosner" mit Zwiebelketchup und Salat A,F,M,N,O
Donnerstag	Kräuterschöberlsuppe A,C,L Wildragout mit Nockerl und Preiselbeeren A,C,O,P Gebäckvariationen A,C,G,H,N	Salatbuffet	Pinzgauer Kaspreßknödel mit Sauerkraut A,C,G,P Speckjause mit Krentopfen, Butter und Hausbrot A,G,N,P
Freitag	Suppenbuffet A,C,L Apfelstrudel mit Vanillesauce A,C,G,H	Salat Fruchtcocktail	Fleischspeise A,G,L,M Jausensackerl bei Voranmeldung A,C,G,N

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