



Speiseplan

KW 17

26.04.21-30.04.21



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Eintropfsuppe A,C,G,L</p> <p>Putenschnitzel mit Erbsenreis und Zitrone A,C,G,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pfirsichkompott</p>	<p>Schwammerlsauce mit Semmelknödel A,C,L,O</p>	<p>Pfefferschinken mit Kren, Butter, Essiggurken und Schwarzbrot A,G,M,P</p>
Dienstag	<p>Knoblauchsuppe A,G,L</p> <p>Wurstschüssel mit Erdäpfelpüree, Gemüse und Röstzwiebel A,F,M,P</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Erdbeeren</p>	<p>Hausgemachter Zwiebelkuchen mit Joghurdip A,C,G,N</p>	<p>Cheeseburger mit Paradeiser, Zwiebel und Schmelzkäse A,M,N,P</p>
Mittwoch	<p>Schinkenschöberlsuppe A,C,N</p> <p>Hauslasagne (Rind), mit Käse überbacken A,C,G,L,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kaffeeschnitte A,C,G,H</p>	<p>Würzige Krautfleckerl mit viel Schnittlauch A,C,O</p>	<p>Topfenaufstriche (Liptauer, Kürbis, Kräuter), mit Butter, Paprikastreifen und Schwarzbrot A,G,M,N</p>
Donnerstag	<p>Kräuternockerlsuppe A,C,L</p> <p>Hirschragout mit Nockerl und Preiselbeeren A,C,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Erdbeerjoghurt G</p>	<p>Fischfilet "Müllerin" Art, mit Salzerdäpfel und Gemüse A,C,D,L</p>	<p>Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Extrawurst, Zwiebel, Gurkerl und dazu Gebäck A,G,O,P</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Böhmische Mohnnudeln mit Apfelmus A,C,F,G,H</p> <p>Salat</p> <p>Apfelmus</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 € 5,40

Essensmarken in der Verwaltung