



Speiseplan

KW 20

17.05.21-21.05.21



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Spaghetti "Bolognese", (Rind), mit geriebenem Käse A,G,L,O</p> <p>Profiterolsuppe A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Schokopudding G,H</p>	<p>Pikanter Spargel-Erdäpfelstrudel mit Kräutersauce A,C,G,M,O</p>	<p>Käseaufschnitt (Emmentaler, Gouda), mit Butter, Erdbeeren, Gemüse und dazu Semmel A,G,H,N</p>
Dienstag	<p>Gebackenes Schweinskarree mit Gemüserais und Zitrone A,C,H,N</p> <p>Frittatensuppe A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Frische Erdbeeren</p>	<p>Ungarisches Fischgulasch mit Bio-Nudeln A,C,D,G,L</p>	<p>Schinken-Käsetoast mit Ketchup und Salat A,G,N,P</p>
Mittwoch	<p>Würzige Fleckerlspeise mit viel Zwiebel und Schnittlauch A,C,O,P</p> <p>Frühlingssuppe A,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kokosschnitte A,C,G,H</p>	<p>Pilz Risotto mit geriebenem Parmesan A,G,L,O</p>	<p>Grillplatte (Fleisch, Cevapcici), mit Salat, Senf und Gebäck A,M,N,P</p>
Donnerstag	<p>Berner Würstel mit Erdäpfelwedges A,F,M,O</p> <p>Kohlrabisuppe A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bio-Früchtejoghurt G</p>	<p>Tortellini Ricotta -Spinat mit Spargelsauce A,C,G,P</p>	<p>Aufstrichplatte (Kräuter, Liptauer, Kürbisaufstrich), mit Butter, Radieschen und Gebäck A,C,G,H,N</p>
Freitag	<p>Powidltascherl mit Butterbrösel und Apfelmus A,C,G,H</p> <p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfelmus</p>	<p>Fleischspeise A,C,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