



Speiseplan

KW 22

31.05.21-02.06.21



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Leberknödelsuppe A,C,G,L</p> <p>Hauslasagne (Rind), mit viel Käse überbacken A,G,L,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Cremspinaat mit gerösteten Erdäpfeln und Röhrei A,C,G,L,O</p>	<p>Speckplatte mit Krentopfen, Butter, Essiggurkerl und Schwarzbrot A,G,F,M</p>
Dienstag	<p>Grießnockerlsuppe A,C,L</p> <p>Naturschnitzel (Schwein), mit Bio-Reis A,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kirschjoghurt G</p>	<p>Käsespätzle mit Schnittlauch, Zwiebel und Bergkäse A,C,G,O</p>	<p>Bohneneintopf mit Zwiebel und Paprikastückchen, dazu frisches Gebäck A,G,L,O</p>
Mittwoch	<p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Erdbeerknödel mit Butterbrösel und Pfirsich-Rhabarberkompott</p> <p>Salat</p> <p>Pfirsichkompott</p>	<p>Fleischspeise A,C,G,L,M</p>	<p>Jausensackerl bei Voranmeldung A,G,H,N,P</p>
Donnerstag	FRONLEICHNAM		
Freitag	SCHULFREI		

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