



Speiseplan

KW 25

21.06.21-25.06.21



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Wildragout mit Nockerl und Preiselbeeren A,C,M,O</p> <p>Bröselknödelsuppe A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Fruchtcocktail</p>	<p>Krautstrudel mit Joghurt dip A,C,G,O</p>	<p>Pfefferkarree mit Krentopfen, Butter, Radieschen und Hausbrot A,G,M,N</p>
Dienstag	<p>Gebackene Hühnerbrust mit Kräutereis und Zitrone A,C,G,N</p> <p>Profiterolsuppe A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Ribiselkuchen A,C,G,H</p>	<p>Schwammerlragout mit Semmelroulade A,C,G</p>	<p>Feurige Bohnensuppe mit Zwiebel und Paprika, dazu Semmel A,G,L,O</p>
Mittwoch	<p>Surbraten mit Knödel und Kraut A,C,G,O</p> <p>Bärlauchsuppe A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Fischlaibchen mit Rosmarinerdäpfel und Obersauce A,D,G,O</p>	<p>Erdäpfelkäse und Liptauer mit Butter, Pfefferoni und dazu Gebäck A,G,H,N</p>
Donnerstag	<p>Champignonschnitzel (Pute), mit Bio-Hörnchen A,C,G,M</p> <p>Reissuppe mit Gemüse A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Waldbeerjoghurt G</p>	<p>Spinatlasagne mit Knoblauchsauce A,C,G,L,O</p>	<p>(Maurerforelle), Knacker mit Zwiebel, Salz und Pfeffer, dazu Senf, Kren und Semmel A,M,N,P</p>
Freitag	<p>Marillen-Topfenstrudel mit Vanillesauce A,C,G,H</p> <p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Salat</p> <p>Zwetschkenröster</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