



Speiseplan

KW 38

14.09.20-18.09.20



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	Seelachsfilet in Knusperpanade mit Erdäpfelsalat und Zitrone A,C,D,M	Kürbissuppe A,G,O Salatbuffet Schokopudding A,G,F	Topfen-Grießlaibchen mit Herbstgemüse und Preiselbeeren A,C,G,H Bauernjause (Speck, Wurst, Topfen), mit Pfefferoni, Butter und Hausbrot A,F,G,M
Dienstag	Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, dazu Bio-Spiralen A,G,L,O	Schöberlsuppe A,C,L Salatbuffet Zwetschken	Krautroulade mit Salzerdäpfel und Paradeisersauce A,C,G,M,O Marillenknödel mit Zuckerbrösel und Apfelmus A,C,G,H
Mittwoch	Bratwurst mit Erdäpfelschmarrn A,M,O,P	Fleischstrudelsuppe A,C,G,L Salatbuffet Apfelkuchen A,C,G,H	Spaghetti mit Olivenöl, Pfefferoni und Knoblauch A,C,G,L,O Aufstrichplatte (Käse, Fleisch, Fisch), mit Butter, Gurkerl und Radieschen, dazu Gebäck A,D,G,M,O
Donnerstag	Hauspizza mit Mais und Pfefferoni A,G,N,P	Grießsuppe A,C,L Salatbuffet Bio-Fruchtjoghurt G	Bohneneintopf mit Kürbis und Paprikawürfeln. dazu hausgemachte Knödel A,C,G,N,O Pauli's Würststand (Verschiedene Wurstsorten), mit Senf, Kren und Semmel A,F,M,N
Freitag	Würzige Fleckerlspeise mit viel Zwiebel und Petersilie A,C,M,O	Suppenbuffet A,L,O Salatbuffet Kompott	Süßspeise A,C,G,H,N 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 € 5,40

Essensmarken in der Verwaltung