



Speiseplan

KW 41

05.10.20-09.10.20



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Zucchini-Suppe A,G,P</p> <p>Speckknödel (Schwein, Pute), mit Bratensaft A,L,M,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Marillenröster</p>	<p>Feuriges Erdäpfelgulasch mit Paprikawürfeln A,L,M,O</p>	<p>Ofenfrischer Leberkäse mit Senf, Kren und Semmel A,M,O,N</p>
Dienstag	<p>Eiernockerlsuppe A,C,L</p> <p>Gebackenes Schweinskarree mit Paradeiserreis und Zitrone A,C,G,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bio-Fruchtjoghurt G</p>	<p>Barschfilet mit Petersilerdäpfel und Herbstgemüse A,D,L,O</p>	<p>Obstknödel mit Zuckerbrösel und Apfelmus A,C,G,H</p>
Mittwoch	<p>Haferflockensuppe A,C,L,O</p> <p>Zwiebelfleisch (Rind), mit Bio-Hörnchen A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Schoko-Birnenkuchen A,C,G,H</p>	<p>Spinat mit gerösteten Erdäpfeln und Rührei A,C,G</p>	<p>Aufschnittteller garniert mit Radieschen, Käse und Butter, dazu Hausbrot A,G,M,P</p>
Donnerstag	<p>Backerbsensuppe A,C,L</p> <p>Wurstschüssel mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel A,G,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Kürbislasagne mit Mozarella überbacken A,C,L,N</p>	<p>Mexikanischer Bohneneintopf (Rind), mit Mais und Paprika, dazu frisches Gebäck A,C,G,O</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Scheiterhaufen mit Äpfeln, Nüssen und Schneehaube, dazu Zwetschkenkompott A,C,G,H</p> <p>Salat</p> <p>Kompott</p>	<p>Fleischspeise A,C,G,O</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