



# Speiseplan

KW 42

12.10.20-16.10.20



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	<p>Surbraten mit Knoblauchsajt und Erdäpfelknödel A,C,G,O</p> <p>Polentanockerlsuppe A,C,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Pfirsichkompott</p>	<p>Spaghetti mit Pfefferoni, Knoblauch und Thunfisch A,C,D,G</p>	<p>Hamburger mit Cocktailsauce, Zwiebelringen und Blattsalat A,M,N,P</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Rahmgeschnetztes (Kalb), mit Bio-Nockerl A,C,O,P</p> <p>Kürbissuppe A,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Banane</p>	<p>Erdäpfellaibchen mit Lauchsauce A,C,G,O</p>	<p>Nudelsalat mit Gemüse, dazu frisches Gebäck A,G,L,M,O</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Hühnerkeule mit Rosmarinsajt und Erbsenreis A,G,N,O</p> <p>Fleischstrudelsuppe A,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Himbeerjoghurt G</p>	<p>Spinatkuchen mit Sauerrahmsauce A,C,G,L</p>	<p>Tirolerknödel mit Bratensaft und Salat A,C,G,M</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Hausgemachte Lasagne (Rind), mit Käse überbacken A,G,L,N</p> <p>Sellerie-Karottensuppe A,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfelkuchen A,C,H</p>	<p>Pikante Linsensauce mit Knödel A,C,G,N</p>	<p>Bratenteller mit Butter, Krentopfen, Senf und Hausbrot A,G,M,P</p>
<b>Freitag</b>	<p>Indonesische Nudelpfanne (Pute), mit Pilzen und Bambussprossen A,F,N,O</p> <p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Birne</p>	<p>Süßspeise A,C,G,H</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