



Speiseplan

KW 46

15.11.21-19.11.21



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Lauchsuppe A,G,L</p> <p>Hauslasagne (Rind), mit Käse überbacken, A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Banane</p>	<p>Schupfnudeln mit Pilzen und Herbstgemüse A,C,G,O</p>	<p>Feurige Gulaschsuppe mit Gebäck A,M,O,P</p>
Dienstag	<p>Grießnockerlsuppe A,C,L</p> <p>Asiatische Reispfanne (Huhn), mit Sojasprossen, Ingwer und Pilzen A,F,N,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfelmus</p>	<p>Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen A,C,G,H</p>	<p>Gemischte kalte Platte (Fleisch, Käse, Wurst), mit Radieschen, Gurkerl und Butter, dazu Gebäck A,M,G,P</p>
Mittwoch	<p>Lehrgangsende</p>		
Donnerstag	<p>Backerbsensuppe A,C,L</p> <p>Gebackenes Truthahnschnitzel mit Erbsenreis und Zitrone A,C,N</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kirschjoghurt G</p>	<p>Gefüllte Paprika mit Paradeisersauce und Salzerdäpfel A,C,G,L</p>	<p>Original Kebab mit Zwiebel, Paradeiser, und Joghurtsauce A,G,N,O</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,L</p> <p>Hausgemachter Fleischstrudel mit Kohlgemüse A,C,G,L,M</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Apfel</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 € 5,47

Essensmarken in der Verwaltung