



# Speiseplan

KW 48

23.11.20-27.11.20



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
<b>Montag</b>	Selchfleisch mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebel A,G,O	Grießsuppe A,C,L Salatbuffet Schokopudding A,G,H	Kebab mit Zwiebelringen, Joghurtsauce und Paradeiserscheiben A,G,N,P
<b>Dienstag</b>	Hauslasagne (Rind), mit viel Käse überbacken A,C,G,L	Erdäpfelsuppe mit Lauch A,L,O Salatbuffet Banane	Gekochte Waldviertler mit Senf, Kren und Semmel A,M,N
<b>Mittwoch</b>	Gebackene Hühnerbrust mit Tomatenreis und Zitrone A,C,G,N	Kräuternockerlsuppe A,C,G,L Salatbuffet Bio-Fruchtjoghurt G	Eierhörnchen mit Petersilie und Lauch, dazu Rote Rübensalat A,C,G,P
<b>Donnerstag</b>	Bratwurst (Schwein,Pute), mit gerösteten Erdäpfeln A,M,O	Eierflockensuppe A,C,L Salatbuffet Preiselbeerschnitte A,C,G,H	Schweizer Wurstsalat mit Käsestreifen, Kräuteressig, Butter und Gebäck A,G,O,P
<b>Freitag</b>	Reisfleisch (Rind), mit Zwiebel und Paprikawürfeln A,G,M,P	Suppenbuffet A,L Salat Fruchtcocktail	Jausensackerl bei Voranmeldung A,G,H,N,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