



Speiseplan

KW 40

28.09.20-02.10.20



BILDUNG FÜR PROFIS

	Menü I	Menü II	Abend
Montag	<p>Gemüsesuppe A,L</p> <p>Pikantes Reisfleisch (Rind), mit Zwiebel und Paprikawürfeln A,L,M,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Kompott</p>	<p>Spinatnockerl mit Gorgonzolasauce A,C,G,O</p>	<p>Original "Bosner" mit Zwiebelketchup und Salat A,F,M,N,O</p>
Dienstag	<p>Fritattensuppe A,C,G,L</p> <p>Schweinebraten mit Kümmelsaftl und Semmelknödel A,C,G,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Vanillepudding A,G</p>	<p>Gebackener Käse mit Preiselbeeren und Petersilerdäpfel A,C,G,N,O</p>	<p>Grießauflauf mit Ananasstückchen, dazu Beerensauce A,C,G,H</p>
Mittwoch	<p>Knoblauchsuppe A,G,O</p> <p>Wildragout mit Bio-Nockerl und Preiselbeeren A,G,L,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Biskuitroulade (Marmelade) A,C</p>	<p>Gefüllte Zwiebel mit Paprikasauce und Erdäpfelstampf A,C,G,O</p>	<p>Selchfleisch mit Krentopfen, Butter, Gurkerl und Hausbrot A,G,M,N</p>
Donnerstag	<p>Schwammerlsuppe A,G,L</p> <p>Berner Würstl mit Erdäpfelwedges und Ketchup A,F,M,O</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Bio-Beerenjoghurt G</p>	<p>Fischlaibchen mit Kräutersauce und Gemüsereis A,D,G,O</p>	<p>Käseplatte mit Butter, Trauben, Nüssen und Gebäck A,G,H,N</p>
Freitag	<p>Suppenbuffet A,C,L</p> <p>Tortellini (Rind), mit Oberssauce und geriebenem Käse A,C,G,L</p> <p>Salatbuffet</p> <p>Saisonobst</p>	<p>Süßspeise A,C,G,H,N</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