

MENÜPLAN


22.2.


bis


26.2


2021


Kalenderwoche	8	MITTAG		ABEND	
---------------	---	--------	--	-------	--

MONTAG	22.02.2021			Suppe	Rindsuppe mit Backerbsen
	Hauptgericht I	Hartweizengriß Pasta mit Tomaten-Paprikaragout Parmesan			" Süßspeisen Buffet "
	Hauptgericht II	Mozarella-Tomatenblume mit schwarze Oliven,Rucolapesto -Vollkorntoast			
	Dessert	Salat vom Buffet			
	Krapfen				

DIENSTAG	23.02.2021			Suppe	
	Hauptgericht I	Majoranbraten mit Wintergemüse , Kräuterkartoffeln			"Schlemmerbuffet"
	Hauptgericht II	Kichererbsen Gemüsecurry mit VK Reis	Schwein/Pute		
	Dessert	Salat vom Buffet			
	Naturjoghurt				

MITTWOCH	24.02.2021			Suppe	Rindsuppe mit Leberknödel
	Hauptgericht I	Schweinsrückensteak mit Kräuterbutter,Karottengemüse und Röstitaler		Pute	Chilli con Carne mit VK -Stangenbrot
	Hauptgericht II	Rollgerstl - Gemüsestrudel mit Dip			
	Dessert	Blattsalat Buffet mit Hülsenfrüchen			
	Kompott				

DONNERSTAG	25.02.2021				Rindsuppe mit Nudeln
	<u>Frühstück</u>	Naturreis -" Paella " mit Hühnerwürfeln und Erbsen		Schwein/Rind	" Rosmarin-Folienkartoffel " mit Kräuter-Sauerrahm Dip dazu eine Auswahl an frischen Gemüsen und knackigen Salaten - Fleischvariation
	<u>Mittag</u>	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefülle und Kräutern			
	Dessert	Salat vom Buffet			
	Obstkuchen				

FREITAG	26.02.2021				
	Hauptgericht I	Tortellini mit Schinken- Sahnesauce und Parmesan			Schönes Wochenende wünscht das Küchenteam
	Hauptgericht II	Asiarolle mit Sojasauce und Mungobohnen			
	Dessert	Salat vom Buffet			
	Obstisch				



Das Küchenteam gibt jederzeit persönlich Auskunft über Allergene !

Empfehlung nach der österreichischen Ernährungspyramide abwechslungsreich-vollwertig und bunt !

Wir setzen auf Nachhaltigkeit zur Ressourcen Nutzung , unsere Lebensmittel kommen vorwiegend aus Österreich- angrenzenden EU Ländern , Top Qualität, Fairtrade und Bio Anteil!