




MENÜPLAN


3.5 bis 7.5 2021


Kalenderwoche	18	MITTAG		ABEND	
---------------	----	--------	--	-------	--

MONTAG	03.05.2021			Suppe	Gemüsebrühe mit Frittaten
	Hauptgericht I	Tortellini mit Wurzelgemüsesugo und Fetakäse			Kartoffelgulasch mit Brot
	Hauptgericht II	Rohkost Salatvariation mit Balsamicodressing Fischfilet, Fladenbrot			
		Rohkost Salatbuffet			
Dessert	Dinkel Mohn-Obstkuchen mit Schlag				

DIENSTAG	04.05.2021			Suppe	Karottensuppe mit Croutons
	Hauptgericht I	Schweinsrückensteak mit leichter Bratensauce, Gemüse der Saison und Rahmpolenta		Pute/Schwein	Kaiserschmarren mit Kompott
	Hauptgericht II	Kartoffeltasche mit Vogelsalat, Kräuter-Knoblauch Dip			
		Salat vom Buffet			
Dessert	Vitamin Drink				

MITTWOCH	05.05.2021			Suppe	Rindsuppe mit Backerbsen
	Hauptgericht I	Leberkäse mit Bratkartoffel Chips und Cocktaildip		Schwein/Pute	Schlemmerbuffet
	Hauptgericht II	Gemüse Curry mit roten Linsen auf VK Reis			
		Blattsalat Buffet mit Hülsenfrüchten			
Dessert	Apfelmus				

DONNERSTAG	06.05.2021			Suppe	
	Hauptgericht I	Putenschnitzel mit Bärlauchsauce und Dinkel-Semmelschnitte		Pute	Kärntner Jause
	Hauptgericht II	Quinoa - Taler mit Sauerrahmdip dazu bunter Salatsalat			
		Salat vom Buffet			
Dessert	Vanillejoghurt				

FREITAG	07.05.2021				
	Hauptgericht I	Fleischknödel mit leichtem Bratensaft und Krautsalat		Pute/Schwein	Schönes Wochenende wünscht das Küchenteam
	Hauptgericht II	Frühlingsrolle mit Sojasauce			
		Salat vom Buffet			
Dessert	Obsttisch				

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!

