


Menüplan MO 16.5 - FR 20.5.2022 KW 20




Mittag

- I Hauptgericht I
 - II Hauptgericht II (vegetarisch)
 - täglich Salatbuffet
 - D Dessert
- Empfohlene Gerichte 

Abend


- S Suppe
- A Abendgericht und was von Mittag übrig

Montag "Veggie Day"

- I Pasta mit Tomatensauce und Karottenwürfel, Parmesan 
- II Salatteller mit Käsestreifen, Trauben und Kürbiskernen
- D Apfelstrudel und Reindling


- S Gemüsebrühe mit Kräuterknödelr
- A Germknödel oder Erdbeerpalatschinke mit Vanillesauce, Mohnzucker / pikante Alternative

Dienstag

- I Curry Reispfanne mit Huhn 
- II Spinatknödel mit brauner Butter
- D Kokoscreme


- S keine Suppe :-)
- A Puten Gyrosteller mit Pommes und Tzatziki

Mittwoch

- I Wiener Schnitzel mit Risibisi, Preiselbeeren, Zitronenscheibe (Schwein/Pute)
- II Linsentaler mit Käse, Ei, Amaranth Sauerrahm Dip 
- D Mandarinen Kompott


- S Knoblauchcremesuppe mit Croutons
- A Aufschnittplatte mit Gebäck, Aufstriche, Sauergemüse

Donnerstag

- I Faschierte Laibchen mit Rahmsauce, Kartoffelpüree, Saisongemüse (Schwein/Rind)
- II Dinkel Serviettenschnitte mit Pilzsauce 
- D Joghurt mit Früchten

- S keine Suppe :-)
- A Speisenauswahl in Kleinmengen - Pizza, Schnitzel, Gemüse Dukaten, ... nach Verfügbarkeit

Freitag

- I Würstchen im Blätterteigmantel mit Wedges BBQ Sauce (Schwein/Rind) 
- II Kräuteromelette
- D Obsttisch

**Schönes Wochenende,
gute Heimreise :-)**

Das Küchenteam gibt gerne persönlich Auskunft über Allergene !

Wir setzen auf Nachhaltigkeit; zur Ressourcen Nutzung kommen unsere Lebensmittel vorwiegend aus Österreich, den angrenzenden EU Ländern mit Top Qualität, Fairtrade und Bio Anteil!
Empfehlung nach der österreichischen Ernährungspyramide abwechslungsreich-vollwertig und bunt !