

Menüplan MO 23.1. - FR 27.1.2023 (KW04)



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 Schmetterlingsnudeln mit Käse- Kräutersauce und Röstzwiebel
- II Blattsalatteller mit marinierten Tofuwürfeln und Vollkorntoast
- D Nusskuchen mit Schlag

- S Haferflockensuppe
- A Ofenkartoffel mit Schnittlauch- Sauerrahm Dip, knackigen Salaten, Käseplatte, Aufstriche

Dienstag



- I Schweinssteak mit Kräuterbutter, Röstinchen und Gemüsemix (Pute)
- II Kichererbsen Gemüsecurry mit Grießtaler
- D Kompott

- S Rindsuppe mit Kräuterknödel
- A Ofenfrischer Leberkäse mit Semmel, Senf und Kren

Mittwoch



- I Rindsragout mit Karottenwürfel und Kartoffelködel
- II Rote Linsennudeln mit Pilzragout
- D Profiterols im Glas

- S Kartoffelsuppe mit Majoran
- A Pasta asciutta bolognese mit Parmesan

Donnerstag



- I Pariserschnitzel mit Petersilkartoffel, Babykarotten mit Ingwer (Schwein/Pute)
- II Gemüsestrudel mit schwarzem Quinoa und Rollgerste
- D Bananenshake

- S Rindsuppe mit Sternchennudeln
- A Wurst - Mayonnaisesalat mit Ei Gebäck

Freitag



- I Naturreis - "Paella" mit Hühnchenstreifen und Gemüse
- II Asiarolle mit Sojasauce und Mungobohnen
- D Obsttisch

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

Das Küchenteam gibt gerne persönlich Auskunft über Allergene !

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

Empfehlung nach der österreichischen Ernährungspyramide abwechslungsreich-vollwertig und bunt !