

Menüplan MO 22.5. - FR 26.5.2023 (KW 21)



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 Penne (Vollkorn) mit Käse - Kräutersauce und Röstzwiebel
- II Mozzarella -Tomatenblume mit schwarzen Oliven und Pesto
- D Blechkuchen mit Schlag

- S Haferflockensuppe
- A Kaiserschmarren mit Apfelmus / pikante Alternative

Dienstag



- I Faschierte Laibchen mit Rahmsauce Kartoffelpüree und Pariser Karotten (Schwein, Rind)
- II Kichererbsen Gemüsecurry mit Grießtaler
- D Schaumrolle

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

Mittwoch



- I Rindsgulasch mit Kartoffelködel
- II Spinat mit Röstkartoffeln und Spiegelei
- D Profiterols im Glas

- S Kartoffelsuppe mit Majoran
- A Pasta Bolognese mit Parmesan

Donnerstag



- I Hühnerkeule mit Thymiansauce, Petersilkartoffel, Saisongemüse
- II Gemüsestrudel mit schwarzem Quinoa und Rollgerste
- D Topfencreme

- S keine Suppe :-)
- A Jausenbuffet mit selbstgebackenem Dinkel-Roggenbrot

Freitag



- I Fischburger
- II Käseomelette
- 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 !