

# Menüplan MO 29.5. - FR 2.6.2023 (KW22)



## Mittag

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



## Abend

- S Suppe
- A Abendgericht und was von Mittag übrig

	<p>I Pfingsten</p>  <p>II</p> <p>D</p>	<p>S</p> <p>A</p>
<p><b>Dienstag,</b> "falscher" Montag "Veggie Day"</p> 	<p>I VK-Krautnudeln mit Knoblauchsauce</p> <p>II Gratiniertes Karfiol mit Sauerrahm Dip</p> <p>D Marmorkuchen mit Schlag</p>	<p>S Gemüsebrühe mit Fritatten</p> <p>A Germknödel mit Mohnzucker oder Vanillesauce / pikante Alternative</p>
<p><b>Mittwoch</b></p> 	<p>I Seelachsfilet mit Dillkartoffeln, Tzatziki, Zitrone</p> <p>II Geröstete Dinkel - Amaranth Knödel mit Ei und Dip</p> <p>D Apfelmus</p>	<p>S Rindsuppe mit Sternchen</p> <p>A Schinken Käse Toast</p>
<p><b>Donnerstag</b></p> 	<p>I Putenschnitzel mit Rahmsauce, Saisongemüse und Röstitaler</p> <p>II Erbsensuppe mit Bulgur und Sonnenblumen Brötchen</p> <p>D Topfenmousse</p>	<p>S :-) keine Suppe</p> <p>A Würstelgulasch mit Stangenbrot</p>
<p><b>Freitag</b></p> 	<p>I Chilli con Carne mit Gebäck (Rind, Schwein)</p> <p>II Frühlingsrolle mit Sojasauce</p> <p>D Obsttisch</p>	<p><b>Schönes Wochenende, gute Heimreise :-)</b></p> <p>Das Küchenteam gibt gerne persönlich Auskunft über Allergene !</p>

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 !