

# Mittagsmenü der 49.Woche, vom 01. 12. 25 bis 07. 12. 25

		Menü 1	Menü 2	Menü 3	Voll-Passiert
		Vollkost	Vegetarisch od. leichte Vollkost		
Montag	1.12.	<p><b>Wirsingcremesuppe</b> gefüllte Paprikaschote Tomatensoße Kartoffelpüree <b>Krapfen</b></p> <p>MI EI GW SE SO SU</p>	<p><b>Wirsingcremesuppe</b> Indischer Gemüseeintopf In Kokos-Currysauce und Reis <b>Krapfen</b></p> <p>MI EI GW SE SO</p>	<p><b>Wirsingcremesuppe</b> Apfelkücherl Zimtzucker Vanillesauce <b>Krapfen</b></p> <p>MI EI GW SE SO</p>	
Dienstag	2.12.	<p><b>Kürbiscremesuppe</b> Schweinegeschnetzeltes in Biersoße, Nudeln bunten Krautsalat <b>Griechischer Joghurt mit Honig</b></p> <p>MI EI GW SE SO SU</p>	<p><b>Kürbiscremesuppe</b> Fischfilet "gedünstet" Gemüsenudeln Weißwein-Kräutersauce <b>Griechischer Joghurt mit Honig</b></p> <p>MI EI GW SE SO SU FI</p>	<p><b>Kürbiscremesuppe</b> Marillenknödel Schokosauce <b>Griechischer Joghurt mit Honig</b></p> <p>MI EI GW SE SO</p>	
Mittwoch	3.12	<p><b>Linsensuppe</b> abgebräunter Leberkäse Bratkartoffeln Bohnengemüse <b>Pfirsichkompott</b></p> <p>MI EI GW SE SO SU</p>	<p><b>Linsensuppe</b> Ravioli Tomatenragout mit Brokkoli, Parmesan <b>Pfirsichkompott</b></p> <p>MI EI GW SE SO SU</p>	<p><b>Linsensuppe</b> Topfenstrudel Nusspuddingsauce <b>Pfirsichkompott</b></p> <p>MI EI GW SE SO NU</p>	
Donnerstag	4.12.	<p><b>Minestrone</b> Saures-Lüngerl Semmelknödel  <b>Froop-Joghurt</b></p> <p>GW MI SE SO EI SU</p>	<p><b>Minestrone</b> Wollwurst Rahmspinat Salzkartoffeln <b>Froop-Joghurt</b></p> <p>MI EI SF SE SO SU</p>	<p><b>Minestrone</b> Grießauflauf Fruchtsauce  <b>Froop-Joghurt</b></p> <p>MI EI GW SE SO NU</p>	
Freitag	5.12.	<p><b>Champignoncremesuppe</b> Fischfilet "Bordelaise" Zitronensauce, Sellerie, Mais Kartoffeln <b>Cappuccino-Pudding</b></p> <p>MI EI GW SE SO FI SU</p>	<p><b>Champignoncremesuppe</b> Kartoffeln mit Kräuterquark Salat <b>Cappuccino-Pudding</b></p> <p>MI EI GW SE SO</p>	<p><b>Champignoncremesuppe</b> Semmelschmarrn Pistazien-Puddingsauce  <b>Cappuccino-Pudding</b></p> <p>MI EI GW SE SO NU</p>	
Samstag	6.12.				
Sonntag	7.12.				

Grüne Kennzeichnung = Fleischlos

Beim Frühstück können Sie Ihr Mittagsmenü für den Nächsten Tag bestellen. Sie haben freie Menüwahl,  
beachten Sie jedoch Ihre Diätformen. Eine normale Portion des Mittagessens enthält durchschnittlich 4,5 BE  
Die Speisen werden mit jodiertem Speisesalz zubereitet.

Im unterem Bereich der Menü's finden Sie die Buchstabenkürzel  
für die wichtigsten allergieauslösenden Lebensmittel, und die  
Ziffern für die Zusatzstoffe, die gekennzeichnet werden müssen.

Neben diesem Plan befindet sich eine Erklärung der Zeichen.  
Für Rückfragen steht Ihnen die Küchenleitung gerne zur Verfügung.

Änderungen vorbehalten!  
Die Küchenleitung