

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.	Wirsingcremesuppe gefüllte Paprikaschote Tomatensauce Kartoffelpüree Krapfen	Wirsingcremesuppe Indischer Gemüseintopf In Kokos-Currysauce und Reis Krapfen	Wirsingcremesuppe Apfelmüchlerl Zimtzucker Vanillesauce Krapfen	
	MI EI GW SE SO SU	MI EI GW SE SO	MI EI GW SE SO	
Dienstag 2.12.	Kürbiscrcmesuppe Schweinegeschnetzeltes in Biersoße, Nudeln bunten Krautsalat Griechischer Joghurt mit Honig	Kürbiscrcmesuppe Fischfilet "gedünstet" Gemüsenucln Weißwein-Kräutersauce Griechischer Joghurt mit Honig	Kürbiscrcmesuppe Marillcnknödel Schokosauce Griechischer Joghurt mit Honig	
	MI EI GW SE SO SU	MI EI GW SE SO SU FI	MI EI GW SE SO	
Mittwoch 3.12	Linsensuppe abgebräunter Leberkäse Bratkartoffeln Bohncngemüse Pfirsichkompott	Linsensuppe Ravioli Tomatenragout mit Brokkoli, Parmesan Pfirsichkompott	Linsensuppe Topfenstrudel Nusspuddingsauce Pfirsichkompott	
	MI EI GW SE SO SU	MI EI GW SE SO SU	MI EI GW SE SO NU	
Donnerstag 4.12.	Minestrone Saures-Lüngerl Sommelknödel Froop-Johgurt	Minestrone Wollwurst Rahmspinat Salzkartoffeln Froop-Johgurt	Minestrone Grießauflauf Fruchtsauce Froop-Johgurt	
	GW MI SE SO EI SU	MI EI GW SE SO SU	MI EI GW SE SO NU	
Freitag 5.12.	Champignoncremesuppe Fischfilet "Bordelaise" Zitronensauce, Sellerie, Mais Kartoffeln Cappuccino-Pudding	Champignoncremesuppe Kartoffeln mit Kräuterquark Salat Cappuccino-Pudding	Champignoncremesuppe Sommelchmarrn Pistazien-Puddingsauce Cappuccino-Pudding	
	MI EI GW SE SO FI SU	MI EI GW SE SO	MI EI GW SE SO NU	
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