



Speiseplan von 13.05 – 17.05.2024

		Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
		vegetarisch		vegetarisch		vegetarisch		vegetarisch		vegetarisch	
Frühstück	Buffet			Milch, Kaffee, Kakao, Tee Vollkornbrot, Bio-Vollkorngebäck, Wurst, Käse, Schinken, Gemüse, Kräutertopfen, Butter, Marmelade, Honig Joghurt, Obst, Müsli, Nüsse A: siehe Aushang		Milch, Kaffee, Kakao, Tee Vollkornbrot, Semmerl, Wurst, Schinken, Käse Gemüse, Kräutertopfen, Butter, Marmelade, Honig Joghurt, Obst, Müsli, Nüsse A: siehe Aushang		Milch, Kaffee, Kakao, Tee Vollkornbrot, Semmerl, , Wurst, Schinken, Käse, Eierspeise Gemüse, Kräutertopfen, Butter, Marmelade, Honig Obst, Joghurt, Müsli, Nüsse A: siehe Aushang		Milch, Kaffee, Kakao, Tee Vollkornbrot, BIO-Vollkorngebäck Wurst, Schinken, Käse, Gemüse, Kräutertopfen, Butter, Marmelade, Honig Obst Joghurt, Müsli, Nüsse A: siehe Aushang	
Mittagessen	Suppe	Zucchini cremesuppe		Grießnockerlsuppe		Klare Gemüsesuppe		Sterndalsuppe		Suppe	
	Hauptspeise	Bratwürstel mit Sauerkraut und Erdäpfelschmarrn	Erdäpfel-Selleriepuffer mit SauerrahmDip Salat	Cevapcici mit Letscho und Reis Salat	Polentaknödel mit Letscho und Salat	Apfelstrudel mit Vanillesoße		Rindsgulasch mit Semmelknödel und Erdäpfel, Salat	Geröstete Knödel mit Ei und Salat	Geb. Fisch mit Petersilerdäpfel und Sce Tatare, Salat	
	Nachspeise	Kuchen		Kompott		Obst		Dessert			
Abendessen		Pik. Spätzlepfanne mit (Zwiebel, Speck) Käse überbacken		Essigwurst in Zwiebelmarinade mit Sauergemüse und Gebäck	Griechischensalat mit Schafkäse und Oliven, Gebäck	Schinken KäseToast mit Pustzakraut und Ketchup	Käsetoast mit Pustzakraut und Ketchup	Aufstriche mit Sauergemüse gek. Ei und Hausbrot		SCHÖNES WOCHENENDE 	
		Täglich Salatbuffet mit Salaten der Saison A: lt. Aushang									

- ✓ Getreide, Müsli, Mehl, Öle vom BIO-Betrieb „Jocki“ Wolfsteiner, Rottenbach bei Haag
- ✓ Gebäck vom BIO-Hof Strasser, Waizenkirchen
- ✓ Sauergemüse vom BIO-Betrieb Pflügelmeier, Fraham
- ✓ Eier vom BIO-Betrieb Weißhäupel, Haibach
- ✓ Schweinefleisch vom BIO-Betrieb „Thomabauer“, Prambachkirchen
- ✓ Putenfleisch vom BIO-Betrieb Wallner, Kopfing
- ✓ Rindfleisch vom BIO-Betrieb Sandberger, St Agatha



Wir informieren dich gerne über Allergene

Guten Appetit wünscht das Küchenteam

