

SPEISEPLAN

21.-27. November 2022 KW 47

MITTAG		ABEND
MONTAG		
Knoblauchcremesuppe Schweinsgeschnetzeltes mit Essiggurkerln, dazu Teigwaren Kompott	Süße Alternative	Kalte Jause mit Brot
DIENSTAG		
Backerbsensuppe Putenragout mit Gartengemüse und Reis Frischobst	Vegetarische Alternative	Kalte Jause mit Brot
MITTWOCH		
Leberreissuppe Kürbisgulasch mit Sauerrahm dazu Serviettenknödel & Salat Schokoladenpudding	Süße Alternative	Kalte Jause mit Brot
DONNERSTAG		
Hafercremesuppe Gekochtes Rindfleisch mit Dillerdäpfeln & Kohlgemüse Heidelbeermuffin	Vegetarische Alternative	Warmes Abendessen Marillen- palatschinken mit Staubzucker
FREITAG		
Klare Rindsuppe mit Einlage Gebackener Polardorsch mit Erdäpfel-Vogerlsalat (& Kernöl) Frischobst	Süße Alternative	Kalte Jause mit Brot
SAMSTAG		
Karfiolcremesuppe Selchfleischknödel mit Kümmelsaft'l, dazu Sauerkraut Fru Fru	Vegetarische Alternative	Früchteplunder mit Naturjoghurt
SONNTAG		
Frittatensuppe Paprikahenderl mit Butternockerl, dazu grüner Salat Sonntagskuchen	Süße Alternative	Camembert mit Brot

Das Frühstück erfolgt individuell nach Wunsch!

Informationen über die allergenen Inhaltsstoffe unserer Speisen erhalten Sie bei unserem Küchenleiter, Herrn Thomas Grafl! gezeichnet: Thomas Grafl - Leitung Verpflegungsmanagement