

Wochenmenü Essen auf Rädern

KW 33

12.08.- 18.08.2024

	Vollkost	Diabeteskost	Leichte Vollkost	Vegetarische Kost
Montag 12.08.2024	Karottencremesuppe Nudeln mit Eierschwammerlsauce Blattsalat mit Hausdressing Marillenjoghurt	Karottencremesuppe Nudeln mit Eierschwammerlsauce Blattsalat mit Hausdressing Marillenjoghurt	Karottencremesuppe Nudeln mit Gemüserahmsauce Blattsalat mit Hausdressing Marillenjoghurt	Karottencremesuppe Nudeln mit Eierschwammerlsauce Blattsalat mit Hausdressing Marillenjoghurt
Dienstag 13.08.2024	Klare Suppe mit Schinkenschöberl Zucchinihächer mit Tomaten und Käse überbacken mit Patersilkartoffel Nusskuchen	Klare Suppe mit Schinkenschöberl Zucchinihächer mit Tomaten und Käse überbacken mit Patersilkartoffel Nusskuchen	Klare Suppe mit Schinkenschöberl Zucchinihächer mit Tomaten und Käse überbacken mit Patersilkartoffel Nusskuchen	Klare Suppe mit Schöberl Zucchinihächer mit Tomaten und Käse überbacken mit Patersilkartoffel Nusskuchen
Mittwoch 14.08.2024	Gerstensuppe Zwetschknödel mit Butterbrösel Milch	Gerstensuppe Gemüsestrudel mit Dinkelreis Zwetschknödel	Petersilsuppe Topfenknödel mit Beerensauce Milch	Gerstensuppe Zwetschknödel mit Butterbrösel Milch
Donnerstag 15.08.2024	Grießnockerlsuppe Hackbraten vom BIO- Kalb mit Kartoffelpüree und Sommergemüse Käsekuchen	Grießnockerlsuppe Hackbraten vom BIO- Kalb mit Kartoffelpüree und Sommergemüse Käsekuchen	Grießnockerlsuppe Hackbraten vom BIO- Kalb mit Kartoffelpüree und Sommergemüse Käsekuchen	Grießnockerlsuppe Gemüselaiichen mit Kartoffelpüree und Sommergemüse Käsekuchen
Freitag 16.08.2024	Haferflockensuppe Gebackenes Fischfilet mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat Obst	Haferflockensuppe Gedämpftes Fischfilet mit Dillgurken und Salzkartoffel Obst	Haferflockensuppe Gedämpftes Fischfilet mit Dillgurken und Salzkartoffel Kompott	Haferflockensuppe Gebackener Kohlrabi mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat Obst
Samstag 17.08.2024	Gemüsecremesuppe Überbackene Polentaschnitte mit gemischtem Salat Zitronencreme	Gemüsecremesuppe Überbackene Polentaschnitte mit gemischtem Salat Zitronencreme	Gemüsecremesuppe Überbackene Polentaschnitte mit gemischtem Salat Zitronencreme	Gemüsecremesuppe Überbackene Polentaschnitte mit gemischtem Salat Zitronencreme
Sonntag 18.08.2024	Klare Suppe mit Frittaten Schweinsbraten mit Weinkraut und Ofenkartoffeln Himbeer- Tiramisu	Klare Suppe mit Frittaten Gebratener Schweinerücken mit Weinkraut und Ofenkartoffeln Himbeer- Tiramisu	Klare Suppe mit Frittaten Gebratener Schweinerücken mit Brokkoli und Kartoffelschnee Himbeer- Tiramisu	Klare Suppe mit Frittaten Kartoffelknödel mit Weinkraut und Kümmelsauce Himbeer- Tiramisu

Änderungen Möglich !

Alternativmenü: Spinatspätzle mit Schinkenrahmsauce und gemischtem Salat

Informationen über die Herkunft der verarbeiteten Lebensmittel
Rind-, Schwein-, Geflügel- und Wildfleisch zu 100 % aus Österreich
Eier und Eierprodukte zu 100 % aus Österreich
Milchprodukte zu 98% aus Österreich - 2 % EU

Bei Fragen zu enthaltenen Allergenen und Zusatzstoffen gibt unser Küchenchef gerne Auskunft.

BIO Anteil unserer Lebensmittelwareneinsatzes beträgt mindestens 70 %. Unsere BIO - Kontrollstelle: AT-BIO-301

