


SPEISEPLAN

vom 10. bis 16. Dezember 2023

50.KW-4	Suppe	Hausmannskost	Vitalkost	Alternative	Dessert	Abend
Sonntag 2 Advent- Sonntag	Buchstaben- Suppe	Hirschragout mit Serviettenschnitte und Blaukraut	Haferflocken-Sellerie Puffer mit Dip, Erdäpfel und Salat	Früchtetascherl mit Vanillesauce	Keks-Teller	Aufschnittplatte mit Hausbrot <i>Pudding</i>
Montag	Basilikum- Suppe	Gebratene Knacker mit Rahmgemüse und Erdäpfelpürre	Linsenragout mit Semmelknödel und Salat	Rahmdalken mit Fruchtsauce	Kompott	Grießflammerie mit Zimtzucker Belegte Brote
Dienstag	Backerbsen- Suppe	Spaghetti Bolognese mit Parmesan und Salat	Gratinierter Polentaauflauf mit Rahmgemüse	Topfen- Himbeersouffle mit Vanillesauce	Kuchen	Haustoast mit Ketchup Grießkoch
Mittwoch	Erdäpfel- Lauch- Suppe	Scheiterhaufen mit Schneehaube	Selleriepicatta mit Nudeln und Tomatensauce dazu Salat	Pikanter Erdäpfelauf und Salat	Pudding	Essigwurst mit Gebäck Couscoubrei Pudding
Donnerstag	Eierstich- Suppe	Kalbsgeschnetzeltes mit Kräuternudeln und Salat	Bröselkarfiol mit Erdäpfel und Dip	Germknödel mit Mohn und Butter	Creme	Garnierte Aufstrichbrote Milchreis
Freitag	 Tomaten- Creme- Suppe	Gebackene Champignons mit Erdäpfel und Sauce Tatare	Kürbis-Risotto mit Parmesan und Salat	Mohnauflauf mit Caramellsauce	Kompott	Rahmsuppe mit Schnittlauchbrote Haferbrei
Samstag	Haferflocken Suppe	Bauerngröstl mit Sauerkraut	Asiatische Reispfanne mit Salat	Schokokrapferl mit Marillenröster	Obst	Eiernudeln mit Rohner Couscoubrei

Eier, Milchprodukte und Fleisch stammen ausschließlich aus Österreich Unsere Köchinnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten

Das Küchenteam wünscht "Gesegnete Mahlzeit"

Tagesmenü gibt es auf Wunsch auch in Diätform