

NAME: \_\_\_\_\_



MARKTGEMEINDE  
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan														
KW 18 29. Apr. bis 05. Mai. 2024														
Mittags	Montag	Allergene	Dienstag	Allergene	Staatsfeiertag Mittwoch	Allergene	Donnerstag	Allergene	Freitag	Allergene	Samstag	Sonntag	Allergene	
<b>SUPPEN TOPF</b>	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen 128 kcal   1BE   3EW   DIAB		Rindsuppe mit Sternchen 193 kcal   ###   12EW   DIAB		Steirische Krensuppe 202 kcal   1BE   9EW   DIAB		Käsesuppe 227 kcal   ###   12EW   DIAB		Rindsuppe mit Butternockerl 196 kcal   ###   6EW   DIAB		Bärlauchcremesuppe 201 kcal   1BE   10EW   DIAB		Rindsuppe mit mit Leberreis 57 kcal   ###   4EW   DIAB	
<b>KÖSTLICH BEWÄHRT</b>	Makaronifleisch mit Blattsalat 536 kcal   ###   32EW   DIAB A, C, G, O, L		Rindgulasch mit Serviettenknödel 658 kcal   ###   44EW   DIAE		Faschierte Laibchen mit Püree und Salat 691 kcal   ###   41EW   DIAB		Spaghetti Carbonara mit Salat 691 kcal   ###   41EW   DIAB		Fischfilet im Backteig mit Erdäpfel- Gurkensalat 329 kcal   ###   22EW		Segrillte Putenschnitze mit Reis und Salat 672 kcal   ###   22EW   DIAB		Backhendl mit Erdäpfelsalat 678 kcal   ###   57EW	
<b>VEGE- TARISCH</b>	Saftiger Schwammerlreis mit Bohnen salat 408 kcal   ###   8EW   DIAB F, G, L, O		Grißschmarrn mit Zwetschenröster 798 kcal   ###   18EW		Zwetschenstrudel mit Vanillesauce 615 kcal   ###   17EW		Penne mit Tomatensauce und Blattsalat kcal   ###   23EW   DIAB		Kaspresslaibchen mit Knoblauchdip und Salat 429 kcal   ###   9EW   DIAB G, O		Buchteln mit Vanillesauce 669 kcal   ###   15EW		Brokkoli- Eiblyauflauf mit Blattsalat 428 kcal   ###   18EW   DIAB A, O	
<b>Jause</b>	Creme 234 kcal   ###   5EW   A, c, G		Nusspotizze 348 kcal   ###   8EW		Muffin 264 kcal   ###   6EW		Topfenschnitte 133 kcal   ###   3EW		Beerenkuchen 177 kcal   ###   3EW   A, C, G		Cappuccinoschnitte 169 kcal   ###   4EW		Kompott 330 kcal   ###   2EW	

Alle Gerichte sind Diabetiker geeignet, ausgenommen Süßspeisen!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen mit Vorbehalt!

**Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:**

glutenhaltiges Getreide	A	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	B	Milch oder Laktose	G	Sulfite	O
Ei	C	Schalenfrüchte	H	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		