

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan														
KW 21 20. Mai. bis 26. Mai. 2024														
Mittags	Montag	Allergene	Dienstag	Allergene	Mittwoch	Allergene	Donnerstag	Allergene	Freitag	Allergene	Samstag	Sonntag	Allergene	
SUPPEN TOPF	Minestrone 264 kcal 1BE 4EW DIAB		Rindsuppe mit Backerbsen 128 kcal 1BE 3EW DIAB	L AG	Rindsuppe mit Suppen Muschel 80 kcal 1BE 4EW DIAE A,C,G,L		Karfiolcremesuppe 147 kcal 1BE 4EW DIAE A,G,L		Fisolensuppe 264 kcal 1BE 4EW DIAB	A,F,G	Legierte Grießsuppe 175 kcal 1BE 5EW DIAE Allerg.: A,C,L	Rindsuppe mit Frittaten 91 kcal 1BE 3EW DIAE A,C,G,L		
KÖSTLICH BEWÄHRT	Paprikarahmhenderl mit Nockerl und Blattsalat 666 kcal ### 39EW DIAE A,F,G,L	A,F,G,L A,C,G O	Grendadiermarsch mit Roten Rübensalat 575 kcal ### 35EW DIAE A,F,C,G,D		Augsburger mit Kohlrabi-Erdäpfelgemüse 551 kcal ### 24EW DIAE A,F,G,L		Tiroler Speckknödel auf Süßkraut 795 kcal ### 37EW DIAE A,G,L,O		Seelachs in Backteig auf Katrtoffelsalat Sauce Tartare 588 kcal ### 22EW A,D,M,C,O		Rindsragout mit Hörnchen und Rusticalgemüse 601 kcal ### 29EW DIAE A,C		Gebackenes Schnitzel mit Gemüseris und Blattsalat 734 kcal ### 48EW A,C,O	
VEGETARISCH	Kipferlaufauf mit Vanillesauce 651 kcal ### 24EW A,C,G		Erdäpfelpuffer mit Sauerrahmdip und Salat 420 kcal ### 6EW DIAE A,G,D,O		Gemüseschmarrn mit Salat 420 kcal ### 11EW DIAE A,C,G,L,o		Zwiebel-Lauchkuchen mit Dillsauce und Salat 420 kcal ### 11EW DIAE A,F,G,O		Tortellini mit Käsesauce und Salat 738 kcal ### 27EW DIAE A,G,O		Topfen-Marillenstrudel mit Vanillesauce 863 kcal ### 22EW A,C,G,H		Hirselaibchen mit Petersilerdäpfel Kräuterdip und Blattsalat 528 kcal ### 13EW DIAE A,F,G,L,O	
JAUSE	Apfeltiramisu 324 kcal ### 7EW A,c,G		Creme 250 kcal ### 4EW C,G		Raffaeloschnitte 289 kcal ### 7EW A,C,G		Obst Salat 330 kcal ### 2EW A,C,G		Pudding ### A,C,G		Kaffeeroulade 152 kcal ### 5EW A,C,F,G		Schokokuchen 324 kcal ### 8EW	

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		