

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan														
KW 21 20. Mai. bis 26. Mai. 2024														
Mittags	Pfingsten	Allergene	Dienstag	Allergene	Mittwoch	Allergene	Donnerstag	Allergene	Freitag	Allergene	Samstag	Sonntag	Allergene	
SUPPEN TOPF	Minestrone		Rindsuppe mit Backerbsen	L AG	Rindsuppe mit Suppen Muschel		Karfiolcremesuppe		Fisolensuppe	A,F,G	Legierte Grießsuppe	AC,L	Rindsuppe mit Frittaten	
	264 kcal 1BE 4 EW DIAB		128 kcal 1BE 3 EW DIAB		80 kcal 1BE 4 EW DIAB	A,C,G,L	147 kcal 1BE 4 EW DIAB	A,G,L	264 kcal 1BE 4 EW DIAB		175 kcal 1BE 5 EW DIAB Allerg.:		91 kcal 1BE 3 EW DIAB	A,C,G,L
KÖSTLICH BEWÄHRT	Paprikarahmhenderl mit Nockerl und Blattsalat	A,F,G,L A,C,G O	Grendadiermarsch mit Roten Rübensalat		Augsburger mit Kohlrabi- Erdäpfelgemüse		Tiroler Speckknödel auf Süßkraut		Seelachs in Backteig auf Katrtoffelsalat Sauce Tartare		Rindsragout mit Hörnchen und Rusticalgemüse		Gebackenes Schnitzel mit Gemüseris und Blattsalat	
	666 kcal ### 39 EW DIAB		575 kcal ### 35 EW DIAB	A,F,C,G,D	551 kcal ### 24 EW DIAB	A,F,G,L	795 kcal ### 37 EW DIAB	A,G,L,O	986 kcal ### 22 EW	A,D,M,C,O	601 kcal ### 29 EW DIAB	A,C	734 kcal ### 48 EW	A,C,O
VEGE- TARISCH	Kipferlaufauf mit Vanillesauce		Erdäpfelpuffer mit Sauerrahmdip und Salat		Gemüeschmarrn mit Salat		Zwiebel-Lauchkuchen mit Dillsauce und Salat		Tortellini mit Käsesauce und Salat		Topfen- Marillenstrudel mit Vanillesauce		Hirselaibchen mit Petersilerdäpfel Kräuterdip und Blattsalat	
	651 kcal ### 24 EW		420 kcal ### 6 EW DIAB	A,G,D,O	420 kcal ### 11 EW DIAB	A,C,G,L,o	420 kcal ### 11 EW DIAB	A,F,G,O	738 kcal ### 27 EW DIAB	A,G,O	863 kcal ### 22 EW	A,C,G,H	528 kcal ### 13 EW DIAB	A,F,G,L,O
Jause														
JAUSE	Apfeltiramisu		Creme		Raffaeloschnitte	A	Obst Salat		Pudding		Kaffeeroulade		Schokokuchen	
	324 kcal ### 7 EW		250 kcal ### 4 EW	C,G	289 kcal ### 7 EW	A,C,G	330 kcal ### 2 EW		###	A,C,G	152 kcal ### 5 EW	A,C,F,G	324 kcal ### 8 EW	

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		