

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



MARKTGEMEINDE  
DEUTSCHFEISTRITZ



## Menüplan

KW 29 15. Jul. bis 21. Jul. 2024

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>SUPPEN TOPF</b>	<b>Knoblauchcreme-Suppe</b> 105 kcal 2 EW DIAB	<b>Rindsuppe mit Fritatten</b> 91 kcal 3 EW DIAB	<b>Rindsuppe mit Grießnockerl</b> 72 kcal 3 EW DIAB	<b>Rindsuppe mit Buchstaben</b> 109 kcal 5 EW DIAB	<b>Panadelsuppe</b> 50 kcal 3 EW DIAB	<b>Frühlingszwiebel-cremesuppe</b> 214 kcal 3 EW DIAB	<b>Rindsuppe mit Fleischstrudel</b> 174 kcal 13 EW DIAB
<b>KÖSTLICH BEWÄHRT</b>	<b>Bernerwurst mit Bratkartoffeln und Zwiebeln und Blattsalat</b> 617 kcal 22 EW	<b>Chilli con Carne mit Gebäck</b> 620 kcal 42 EW DIAB	<b>Nasi Goreng mit Huhn und Blattsalat</b> 665 kcal 36 EW DIAB	<b>Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren dazu Röstkartoffeln</b> 658 kcal 44 EW DIAB	<b>Seelachs Müllerin Art mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare dazu Blattsalat</b> 722 kcal 44 EW DIAB	<b>Rindgulasch mit Knödel</b> 469 kcal 31 EW DIAB	<b>Kalbsbraten mit Kroquetten Pariser Karotten und Salat</b> 728 kcal 41 EW DIAB
<b>VEGETARISCH</b>	<b>Penne mit Tomaten-Basilikumsauce und Blattsalat</b> 706 kcal 16 EW DIAB	<b>Topfenknödel mit Butterbrösel und Beerenragout</b> 899 kcal 16 EW	<b>Gemüsestrudel mit Kräuterdip</b> 507 kcal 14 EW DIAB	<b>Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat</b> 666 kcal 26 EW DIAB	<b>Reisauflauf mit Apfelkompott</b> 703 kcal 22 EW	<b>Gemüsepalatschinken gefüllt mit Salat</b> 430 kcal 15 EW DIAB	<b>Erdäpfel-Lauch-Käsemedaillons auf Tomatenragout</b> 589 kcal 19 EW DIAB
<b>JAUSE</b>	<b>Apfelstrudel</b> 256 kcal 3 EW	<b>Zitronen-Creme</b> 340 kcal 5 EW	<b>Marmorkuchen</b> 264 kcal 6 EW	<b>Obstsalat</b> 349 kcal 8 EW	<b>Ameisenkuchen</b> 177 kcal 3 EW	<b>Kompot</b> 236 kcal 4 EW	<b>Kirschenkuchen</b> 309 kcal 2 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
Ernuss	E	Senf	M		