

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan

KW 30

22. Jul. bis 28. Jul. 2024



Mittags	Montag	Allergene	Dienstag	Allergene	Mittwoch	Allergene	Donnerstag	Allergene	Freitag	Allergene	Samstag	Allergene	Sonntag	Allergene
SUPPEN TOPF	Klare Gemüsesuppe mit Frittaten 91kcal 1BE 3EW DIAB	L A,C,G	Rindsuppe mit Käseschnitte 92kcal 1BE 4EW DIAB	L A,C,G	Gemüsecremesuppe 99kcal 1BE 3EW DIAB	A,L	Käsesuppe 227kcal ### 12EW DIAB	A,G,L	Rindsuppe mit Butternockerl 196kcal ### 6EW DIAB	L A,C,G	Spargelcremesuppe 100kcal 1BE 3EW DIAB	A,L,F	Rindsuppe mit Leberreis 57kcal ### 4EW DIAB	L A
KÖSTLICH BEWÄHRT	nutensteak von Schwe mit Gemüsereis und Kräuterbutter Salat 668kcal ### 38EW	A,C,G O -	Grenadiermarsch mit Salat 522kcal ### 28EW DIAB	A,C O -	Schweinsragout mit Kräuternockerl und Salat 790kcal ### 57EW DIAB	G,O O	Faschierte Laibchen mit Püree und salat 691kcal ### 41EW DIAB	A,C,F,G G O	Fischfilet im Backteig mit Erdäpfel-Gurkensalat 929kcal ### 22EW	A,D,M M,G	Begrillte Putenschnitze mit Reis und gem. Salatteller 672kcal ### 22EW DIAB	G,O C	Burgunder Rindsbrater Serviettenschnitte mit Kaisergemüse 458kcal ### 30EW DIAB	L,M,O A,C,G
VEGETARISCH	Bandnudeln mit Schwammerlsauce und Parmesan und Salat 408kcal ### 8EW DIAB	C,G O	Grießschmarrn mit Zwetschenröster 798kcal ### 18EW	A,C,G,O -	Geröstete Knödel mit Ei und Roten Rübensalat 408kcal ### 8EW DIAB	A,C,F,G C -	Saftiger Djuwetschreis mit salat 408kcal ### 8EW DIAB	- F,G,L,O -	Kaspresslaibchen mit Knoblauchdip und Salat 429kcal ### 9EW DIAB	G O	Buchteln mit Erdbeer-Vanillesauce 549kcal ### 11EW	A,C,G G	Brokkoli-Eblyaufauf mit Blattsalat 428kcal ### 18EW DIAB	C,G O
JAUSE	Eis/Obst 330kcal ### 2EW	C,G	Straciatela Creme 348kcal ### 8EW	A,C,G,H	Rahmgugelhupf 282kcal ### 6EW	A,C,E,F,G, H,N	Obstsalat 133kcal ### 3EW	A,C,F,G	Beerenkuchen 177kcal ### 3EW	A,C,G	Kürbiskernkuchen 348kcal ### 3EW	A,C,F,G,H	Eis/Obst 330kcal ### 5EW	

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
Erdruss	E	Senf	M		