

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan							
KW 43 21. Okt. bis 27. Okt. 2024							
Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Nationalfeiertag Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Kräuterschaumsuppe 90 kcal 1 EW DIAB	Selleriecremesuppe 103 kcal 4 EW DIAB	Haferflockensuppe 151 kcal 3 EW DIAB	Gemüsesuppe mit Biskuitschöberl 150 kcal 7 EW DIAB	Erdäpfelsuppe 220 kcal 5 EW DIAB	Rindsuppe mit Frittaten 200 kcal 14 EW DIAB	Rindsuppe mit Fleischstrudel 174 kcal 13 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Pikantes Reisfleisch mit Paprikasaft und Salat 680 kcal 29 EW DIAB	Lasagne alla Ferrare mit Salat 540 kcal 31 EW DIAB	Kräuterrahmbraten mit Reis und Salat 720 kcal 36 EW DIAB	Schinkenfleckerl mit salat 790 kcal 36 EW	Gebratener Fisch mit Kräuterreis Tomatensauce und Salat 610 kcal 28 EW DIAB	Steirisches Backhendl mit Erdäpfel- salat 790 kcal 36 EW	Naturschnitzerl Rösti und Kaisergemüse 680 kcal 34 EW DIAB
VEGE- TARISCH	Topfenknödel mit Butterbrösel und Kompott 640 kcal 17 EW	Krautstrudel mit Kräutersauce Erdäpfeln und Salat 560 kcal 20 EW DIAB	Brokkoli-Karotten- gratin mit Salat 610 kcal 22 EW DIAB	Polenta-Gemüse- laibchen mit Schnittlauchdip und Salat 530 kcal 15 EW DIAB	Milchrahmstrudel mit Vanille- Erdbeersauce 630 kcal 15 EW	Gnocchi mit Schwammerlsauce und Salat 381 kcal 13 EW DIAB	Gemüselaibchen mit Kartoffel und Dipp Salat 560 kcal 20 EW DIAB
JAUSE	Topfenschnitte 133 kcal 3 EW	racciatellacreme/Kirs 283 kcal 6 EW	Obstskuchen 128 kcal 4 EW	Obstsalat 109 kcal 3 EW	Ameisenkuchen 397 kcal 6 EW	Kompott 344 kcal 7 EW	Kürbiskuchen 247 kcal 4 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		