

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHEFEISTRITZ



Menüplan

KW 44 28. Okt. bis 03. Nov. 2024

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Allerheiligen Freitag	Allerseel Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Schilcherrahmsuppe 220 kcal 8 EW DIAB	Zwiebelsuppe 130 kcal 4 EW DIAB	Eintropfsuppe 220 kcal 7 EW DIAB	Nudelsuppe 160 kcal 7 EW DIAB	Kürbiscremesuppe 105 kcal 2 EW DIAB	Rindsuppe mit Semmelstrudel 160 kcal 7 EW	Rindsuppe mit Leberreis 144 kcal 4 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Putengeschnetzeltes mit Reis und Salat 650 kcal 30 EW DIAB	Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger und Gebäck 432 kcal 15 EW DIAB	Gefülltes Schweinskarree Reis und Sommergemüse 700 kcal 36 EW DIAB	Cevapcici mit Letscho und Püree 750 kcal 32 EW DIAB	Gebackenes Fischfil mit Kartoffelmajonnaise- salat 730 kcal 36 EW	Hascheehörnchen mit Roten Rübensalat 650 kcal 32 EW DIAB	teirischer Mostbräte Nockerl und Blattsalat 700 kcal 36 EW DIAB
VEGE- TARISCH	Grießschmarrn mit Kompott 773 kcal 17 EW	Lauch-Erdäpfelauflauf mit Salat 610 kcal 22 EW	Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat 580 kcal 12 EW DIAB	Pikante Zartweizenpfanne mit Schnittlauchsauce und Salat 650 kcal 22 EW DIAB	Gemüse-Käse Omelette mit Salat 0 kcal 0 EW	Schupfnudeln mit Mohn Kompott 720 kcal 20 EW	Karfiol in Butterbrösel mit Erdäpfel 580 kcal 10 EW DIAB
JAUSE	Erdbeerschnitte 236 kcal 4 EW	Creme 234 kcal 5 EW	Marmorkuchen 264 kcal 6 EW	Obst Salat 136 kcal 3 EW	Striezel 397 kcal 6 EW	Kompott 250 kcal 0 EW	Linzerkuchen 200 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
Erdnuss	E	Senf	M		