## NAME:





## MARKTGEMEINDE DFIITSCHFFISTRIT7

## Menüplan

KW 46 11. Nov. bis 17. Nov. 2024



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Gänselsuppe Rindsuppe mit Sternchen		Krautsuppe	Rindsuppe mit Fadennudeln	Legierte Grießsuppe	Rindsuppe mit Eiflocken	Klare Suppe mit Leberknödel
	225 kcal 4 EW DIA	B 109 kcal 1 EW DIAE	105 kcal 2 EW DIAB	109 kcal 5 EW DIAE	188 kcal 6 EW DIAE	160 kcal 7 EW DIAB	180 kcal 8 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Martinigänsl Holzfällerknödel Knödel mit Sauerkraut Rotkraut		Faschierte Laibchen mit Püree und Rahmerbsen	Gebratene Hendihax mit Kräuterreis und Maissalat	Fischfilet Pariser Art mit Petersilerdäpfel Sauce Tartare Blattsalat	_	Zwiebelrostbraten mit Bandnudeln und Salat
	773 kcal 28 EW	610 kcal 20 EW DIAE	849 kcal 41 EW	618 kcal 50 EW DIAE	717 kcal 33 EW	650 kcal 30 EW DIAB	720 kcal 36 EW DIAB
VEGE- TARISCH	Kaspresknödl Veg.Chilli con Carne mit Schnittlauchdip mit und Salat Gebäck		Geröstete Spätzle mit Salat	Liwanzen mit Zimtschaum	Abgschmolzene Erdäpfelnudeln mit Butterbrösel und Endiviensalat	Schupfnudeln auf Frühkraut	Gebackener Käse Erdäpfeln Preiselbeeren Salat
	422 kcal 6 EW DIA	B 495 kcal 11 EW DIAE	620 kcal 22 EW DIAB	20 EW	497 kcal 13 EW DIAE	520 kcal 10 EW DIAB	
JAUSE	Joghurt mit Müsli	Muffin	Birnen Kompot	Obstschnitte	Erdbeercreme	Kaffeeroulade	scarpone Himbeerqu
	264 kcal 6 EW	250 kcal 4 EW	578 kcal 13 EW	128 kcal 4 EW	260 kcal 6 EW	152 kcal 5 EW	250 kcal 2 EW

Alle Gerichte sind Diabetiker geeignet, ausgenommen Süßspeisen!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen mit Vorbehalt!

## Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

glutenhaltiges Getreide	Α	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	В	Milch oder Laktose	G	Sulfite	0
Ei	C	Schalenfrüchte	Н	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		