

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 3 13/ Jan/ bis 19/Jan/ 2025

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Kräuterschaumsuppe 90 kcal 1 EW DIAE	Sellerie cremesuppe 103 kcal 4 EW DIAE	Haferflockensuppe 151 kcal 3 EW DIAE	Gemüsesuppe mit Biskuitschöberl 150 kcal 7 EW DIAE	Erdäpfelsuppe 220 kcal 5 EW DIAE	Rindsuppe mit Fritatten 200 kcal 14 EW DIAE	Rindsuppe mit Fleischstrudel 174 kcal 13 EW DIAE
KÖSTLICH BEWÄHRT	Pikantes Reisfleisch mit Paprikasaft und Salat 680 kcal 29 EW DIAE	Lasagne mit Salat 540 kcal 31 EW DIAE	Kräuterrahmbraten mit Reis und Salat 720 kcal 36 EW DIAE	Steirisches Backhendl mit Erdäpfel-salat 790 kcal 36 EW	Gebratener Fisch mit Kräuterreis Tomatensauce und Salat 610 kcal 28 EW DIAE	Wildragout mit Kroketten Rotkraut 640 kcal 36 EW DIAE	Naturschnitzerl Rösti und Kaisergemüse 680 kcal 34 EW DIAE
VEGE-TARISCH	Topfenknödel mit Butterbrösel und Kompott 640 kcal 17 EW	Krautstrudel mit Kräutersauce Erdäpfeln und Salat 560 kcal 20 EW DIAE	Brokkoli-Karotten-gratin mit Salat 610 kcal 22 EW DIAE	Polenta-Gemüse-laibchen mit Schnittlauchdip und Salat 530 kcal 15 EW DIAE	Milchrahmstrudel mit Vanille-Erdbeersauce 630 kcal 15 EW	Gnocchi mit Schwammerlsauce und Salat 381 kcal 13 EW DIAE	Gemüselaiichen mit Kartoffel und Dipp Salat 560 kcal 20 EW DIAE
JAUSE	Kompott 133 kcal 3 EW	Gugelhupf 283 kcal 6 EW	Obstschnitte 128 kcal 4 EW	Bananenmilch 109 kcal 3 EW	Ameisenkuchen 397 kcal 6 EW	Creme 344 kcal 7 EW	Sachernutte 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		