

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 4 20/ Jan/ bis 26/Jan/ 2025

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Schilcherrahmsuppe 220 kcal 8 EW DIAE	Zwiebelsuppe 130 kcal 4 EW DIAE	Eintropfsuppe 220 kcal 7 EW DIAE	Nudelsuppe 160 kcal 7 EW DIAE	Kürbiscremesuppe 105 kcal 2 EW DIAE	Rindsuppe mit Semmelknödel 160 kcal 7 EW	Rindsuppe mit Leberreis 144 kcal 4 EW DIAE
KÖSTLICH BEWÄHRT	Putengeschnetzeltes mit Reis und Salat 650 kcal 30 EW DIAE	Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger und Gebäck 432 kcal 15 EW DIAE	Gefülltes Schweinskarree Reis und Sauerkraut 700 kcal 36 EW DIAE	Cevapcici mit Letscho und Püree 750 kcal 32 EW DIAE	Gebackene Fischfilet mit Kartoffelmajonnaisesalat 730 kcal 36 EW	Hascheehörnchen mit Roten Rübensalat 650 kcal 32 EW DIAE	teirischer Mostbraten Nockerl und Blattsalat 700 kcal 36 EW DIAE
VEGETARISCH	Grießschmarrn mit Kompott 773 kcal 17 EW	Lauch-Erdäpfelauflauf mit Salat 610 kcal 22 EW	Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat 580 kcal 12 EW DIAE	Pikante Zartweizenpfanne und Salat 650 kcal 22 EW DIAE	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 DIAE
JAUSE	Creme 143 kcal 4 EW	Bananenkuchen 259 kcal 5 EW	Kompott 309 kcal 2 EW	Zitronenkuchen 142 kcal 4 EW	Apfelkuchen 403 kcal 3 EW	Donut 234 kcal 4 EW	Adventsbackerei 339 kcal 6 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		