

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 14 31. Mrz. bis 06. Apr. 2025

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen 128 kcal 3 EW DIAB	Klare Suppe mit Eistich 199 kcal 12 EW DIAB	Karotten-Ingwersuppe 123 kcal 1 EW DIAB	Käsesuppe 427 kcal 12 EW DIAB	Rindsuppe mit Speckknödel 180 kcal 12 EW DIAB	Pastinakencreme-Suppe 200 kcal 5 EW DIAB	Rindsuppe mit Leberknödel 280 kcal 16 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Hühnergeschnezelte nach "Stroganoff" Art Hörnchen Salat 650 kcal 32 EW DIAB	Leberkäse Cremespinat Rösterdäpfel 720 kcal 36 EW DIAB	Saftschnitzerl mit Spätzle und Salat 680 kcal 36 EW DIAB	Brathendl- BBQ Sauce mit Serviettenschnitte grünen Salat 710 kcal 28 EW DIAB	Gebackenes Fischfile Erdäpfelsalat Sauce Tartare 750 kcal 35 EW	Schweinsragout mit Reis und Salat 680 kcal 32 EW DIAB	Cordon Bleu mit Braterdäpfel und Salat 820 kcal 36 EW
VEGETARISCH	Kräuter-Käseomelette mit gemischtem Salat 590 kcal 22 EW DIAB	Scheiterhaufen mit Kompott 680 kcal 15 EW	Schwammerlreis mit Salat 480 kcal 10 EW DIAB	Tortellini mit Rahmsauce und Salat 490 kcal 13 EW DIAB	Gemüsegrösti und Salat 520 kcal 23 EW DIAB	Topfenlasagne mit Fruchtsauce 630 kcal 17 EW	Vollkornnudeln Lauchsauce Grüner Salat 640 kcal 23 EW DIAB
JAUSE	Fruchtschnitte 330 kcal 10 EW	Kompott 134 kcal 3 EW	Rahmgugelhupf 282 kcal 6 EW	Obstsalat 348 kcal 7 EW	Beerenkuchen 486 kcal 10 EW	Creme 169 kcal 4 EW	Gedeckte Äfelkuchen 247 kcal 4 EW

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		

Alle Gerichte sind Diabetiker geeignet, ausgenommen Süßspeisen!

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!

Änderungen mit Vorbehalt!