

SPEISEPLAN MITTAGSMENÜ



Grillparzerstr. 50/L-01

KW: 12, 18.03.2019 bis 22.03.2019 Öffnungszeit: 11:00 – 13:00

	Suppe	Normalmenü	Fleischlose Küche	Kalorienreduziert	Beilagenbuffet
Montag	Rindss. mit Käsenockerl	Chili con Carne Rindfleisch/Bohnen/Mais Chili/Langkornreis.	Pikant gefüllte Gnocchi mit Spinat/Pesto auf brauner Butter/Parmesan.	Fitness Chili vom Rind Rote Bohnen/Mais/Chili Tomaten pikant gewürzt.	Petersilienkartoffeln Frischer Bröselkarfiol Pariserkarotten
Kalorien		510 AAA	380 AAAAA	310 AAAAA	
	A-C-G-L	A-L	A-C-G-L	L	A-G
Dienstag	Tomaten-Fenchelsuppe	Gebackenes Putenschnitzel Brie/Prosciutto/Pesto gefüllt/Kartoffeln/Preiselb.	Hausgem. Polentaknödel mit Topfen verfeinert auf frischem Pilzeragout.	Gegrilltes Putenschnitzel mit frischen Kräutern und gebratenem Fenchel.	Petersilienkartoffeln Gebratener Fenchel Ofenkarotten
Kalorien		660 AAA	480 AAAAA	180 AAAAA	
	A	A-C-G-L	A-G-L	L	
Mittwoch	Rindss. mit Tirolerknödel	G'schmackiger Surbraten Naturafterl/Knödel g'schmackiges Stöckelkraut.	Frisches Fisolen Gulasch mit Sauerrahm gewürzt und Petersilienkartoffeln.	Truthahnbrust im Ganzen gebraten mit frischen Kräutern Naturaft/Gemüse.	Petersilienkartoffeln Grilltomate mit Rosmarin Fisolengemüse
Kalorien		680 AAA	310 AAAAA	240 AAAA	
	A-C-G-L	A-C-G-L	A-C-G-L	L	
Donnerstag	Ungar. Krautsuppe	2.0 Rinderfilet Medium Kräuterbutter/Grilltomate würzige Kartoffelwedges.	Frisches Gemüse Moussaka Kartoffeln/Auberginen und Bechamel überbacken.	2.0 Rinderfilet Medium Röstgemüse/Zucchini/Pilze Kräuterbutter.	Petersilienkartoffeln Försterbohnen Zuckermais
Kalorien		620 AAA	490 AAAAA	150 AAAAA	
	L	G-L	A-G	G-L	
Freitag	Rindss. mit Einlage	Geröstete Leber (S) feine Kräuter-Rahmsauce Petersilienkartoffeln.	Gefüllter Minigermknödel (Heidelbeere) mit Mohn oder Vanillesauce.	Gebratene Kalbsleber mit frischen Kräutern/Zwiebel und gebratenen Äpfeln.	Petersilienkartoffeln Feine Gemüsemischung
Kalorien		530 AAA	650 AA	200 AAAAA	
	A-C-L	A-G-L-M	A-C-E-F-G	G-L-M	L

Unsere Küchenmitarbeiter sind ALLERGENFIT. Bei Fragen wenden Sie sich bitte an das Küchenpersonal.