



Speiseplan Mittag

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



WOCHE 10 vom 03.03.2025 bis zum 09.03.2025



Speiseplan Abend

Wir wünschen Ihnen guten Appetit!



WOCHE 10 vom 03.03.2025 bis zum 09.03.2025



WOCHE 10 vom 03.03.2025 bis zum 09.03.2025

SPL 1	HAUSMANNSKOST	VEGETARISCHE KOST	SÜSSE KOST	WEICHKOST
Montag 03.03.2025	Rindsuppe mit Eierfäden (AGL) Fleischbällchen (ACGM) mit Tomatensauce (AL) Petersilienkartoffel Beerencrème (G) <small>1410 Kcal / 82 g Fett / 76 g Proteine / 86 g KH / 7,2 BE</small>	Knoblauchcremesuppe (AG) Penne (AFGL) mit Gemüsesugo Beerencrème (G) <small>742 Kcal / 49 g Fett / 16 g Proteine / 56 g KH / 4,7 BE</small>	Rindsuppe mit Eierfäden (AGL) Buchteln (ACG) mit Vanillesauce Beerencrème (G) <small>1590 Kcal / 69 g Fett / 63 g Proteine / 167 g KH / 13,9 BE</small>	Fleischbällchen-Flan (ACG) passierte Tomatensauce (AL) Erdäpfelpüree (G) <small>382 Kcal / 24 g Fett / 20 g Proteine / 21 g KH / 1,7 BE</small>
Dienstag 04.03.2025	Leberreissuppe (ACL) Schweinsrahmschnitzel (AFG) mit Spiralen (AC) Obst <small>739 Kcal / 27 g Fett / 46 g Proteine / 75 g KH / 6,2 BE</small>	Erbсенcremesuppe (L) Geröstete Knödel (AC) mit Ei Salat (MO) Obst <small>746 Kcal / 29 g Fett / 33 g Proteine / 85 g KH / 7 BE</small>	Leberreissuppe (ACL) Mohnnudeln (ACG) mit Apfelmus Obst <small>726 Kcal / 24 g Fett / 20 g Proteine / 105 g KH / 8,8 BE</small>	Herzhafter Flan (ACG) Gemüsebrei (G) Erdaelpüree (G) <small>399 Kcal / 26 g Fett / 20 g Proteine / 18 g KH / 1,5 BE</small>
Mittwoch 05.03.2025	Eierstichsuppe (CG) Weinbeuschel (A) mit Semmelknödel (AC) Crème Caramel (GH) <small>1034 Kcal / 48 g Fett / 75 g Proteine / 73 g KH / 6,1 BE</small>	Brokkolicremesuppe (AGL) Gemüseschmarren (ACGL) Kräuterrahm (G) Salat (MO) Crème Caramel (GH) <small>959 Kcal / 49 g Fett / 37 g Proteine / 90 g KH / 7,5 BE</small>	Eierstichsuppe (CG) Griesschnitte (AG) mit Zwetschenröster Crème Caramel (GH) <small>1273 Kcal / 49 g Fett / 55 g Proteine / 148 g KH / 12,4 BE</small>	Süßer Flan (ACFG) mit Karamelsauce (G) <small>526 Kcal / 25 g Fett / 13 g Proteine / 59 g KH / 4,9 BE</small>
Donnerstag 06.03.2025	Nudelsuppe (ACL) Gebratener Leberkäse Spinat (L) Rösterdäpfel Fruchtjoghurt (G) <small>875 Kcal / 48 g Fett / 45 g Proteine / 63 g KH / 5,3 BE</small>	Erdäpfelcremesuppe (GL) Cremespinat (L) Rösterdäpfel gekochtes Ei (C) Fruchtjoghurt (G) <small>585 Kcal / 20 g Fett / 27 g Proteine / 71 g KH / 5,9 BE</small>	Nudelsuppe (ACL) Marillknödel (ACG) mit süßem Sauerrahm (CG) Fruchtjoghurt (G) <small>996 Kcal / 45 g Fett / 32 g Proteine / 112 g KH / 9,4 BE</small>	Leberkäseflan (ACG) passierter Spinat (G) Erdäpfelpüree (G) <small>399 Kcal / 26 g Fett / 20 g Proteine / 18 g KH / 1,5 BE</small>
Freitag 07.03.2025	Rindsuppe mit Dinkelockerl (ACGL) Gebackenes Welsfilet (ACD) mit Petersilienkartoffel Pfirsichkompott <small>1264 Kcal / 65 g Fett / 62 g Proteine / 101 g KH / 8,4 BE</small>	Kräutercremesuppe (AGL) Gebratenes Welsfilet (ACD) mit Petersilienkartoffel Pfirsichkompott <small>1224 Kcal / 67 g Fett / 53 g Proteine / 97 g KH / 8,1 BE</small>	Rindsuppe mit Dinkelockerl (ACGL) Überbackene Topfenpalatschinken (ACG) mit Vanillesauce (G) Pfirsichkompott <small>898 Kcal / 27 g Fett / 35 g Proteine / 119 g KH / 9,9 BE</small>	Herzhafter Fischflan (ACDFG) Gemüsebrei (G) Erdäpfelpüree (G) <small>266 Kcal / 17 g Fett / 14 g Proteine / 12 g KH / 1 BE</small>
Samstag 08.03.2025	Rindsuppe mit Reibteig (ACL) Geschnetztes Züricher Art (AFG) mit Rösti Mangocrème (G) <small>699 Kcal / 34 g Fett / 39 g Proteine / 57 g KH / 4,8 BE</small>	Spinatcremesuppe (CG) Brokkoli- Käselaißchen (ACGL) Schnittlauchsauce (CGM) Salat (MO) Mangocrème (G) <small>917 Kcal / 58 g Fett / 35 g Proteine / 61 g KH / 5 BE</small>	Rindsuppe mit Reibteig (ACL) Reisaufguss (CG) mit Früchten Himbeersaft Mangocrème (G) <small>731 Kcal / 23 g Fett / 20 g Proteine / 108 g KH / 9 BE</small>	Fleischflan (ACG) pürierte Champignonsauce (AG) Erdäpfelpüree (G) <small>453 Kcal / 34 g Fett / 21 g Proteine / 14 g KH / 1,2 BE</small>
Sonntag 09.03.2025	Frittatensuppe (ACGL) Putenschnitzel Pariser Art (AC) Reis, Preiselbeeren Salat (MO) Grießpudding (AG) <small>726 Kcal / 25 g Fett / 48 g Proteine / 77 g KH / 6,4 BE</small>	Tomatensuppe (L) Gebratene Polentaschnitte (CG) mit Ratatouille Grießpudding (AG) <small>743 Kcal / 33 g Fett / 29 g Proteine / 81 g KH / 6,7 BE</small>	Frittatensuppe (ACGL) Powidltascherl (AC) mit Butterbröseln (AG) Grießpudding (AG) <small>1035 Kcal / 41 g Fett / 23 g Proteine / 141 g KH / 11,7 BE</small>	Herzhafter Flan (ACG) Gemüsebrei (G) Erdäpfelpüree (G) <small>399 Kcal / 26 g Fett / 20 g Proteine / 18 g KH / 1,5 BE</small>

ABENDESSEN
Knoblauchcremesuppe (AG) Brie (G) Brot (A) <small>622 Kcal / 48 g Fett / 18 g Proteine / 28 g KH / 2,4 BE</small>
Erbсенcremesuppe (L) Gemüseintopf pikant (GL) Brot (A) <small>337 Kcal / 8 g Fett / 12 g Proteine / 52 g KH / 4,4 BE</small>
Brokkolicremesuppe (AGL) Thunfischsalat Nicoise (ACDO) mit Gebäck <small>798 Kcal / 47 g Fett / 30 g Proteine / 60 g KH / 5,1 BE</small>
Erdäpfelcremesuppe (GL) Putenfrankfurter, Senf, Kren (M) Brot (A) <small>590 Kcal / 33 g Fett / 26 g Proteine / 44 g KH / 3,6 BE</small>
Kräutercremesuppe (AGL) Liptauer (G) Brot (A) <small>350 Kcal / 19 g Fett / 11 g Proteine / 33 g KH / 2,8 BE</small>
Spinatcremesuppe (CG) Gulaschsuppe (AL) mit Brot <small>722 Kcal / 29 g Fett / 40 g Proteine / 71 g KH / 5,9 BE</small>
Tomatensuppe (L) Putenbrust geräuchert Brot (A) <small>359 Kcal / 11 g Fett / 23 g Proteine / 40 g KH / 3,3 BE</small>

ABENDESSEN Alternativen
Wahlalternative 1: Milchspeise (AG) <small>307 Kcal / 12 g Fett / 14 g Proteine / 35 g KH / 2,9 BE</small>
Wahlalternative 2: Frankfurter, Senf, Kren, Brot (AO) <small>466 Kcal / 31 g Fett / 21 g Proteine / 24 g KH / 2 BE</small>
Wahlalternative 3: Debreziner, Senf, Kren, Brot (ALMO) <small>536 Kcal / 39 g Fett / 20 g Proteine / 25 g KH / 2 BE</small>
Wahlalternative 4: Käsetoast, Ketchup (AG) <small>447 Kcal / 25 g Fett / 24 g Proteine / 29 g KH / 2,4 BE</small>
Wahlalternative 5: Schinken- Käsetoast, Ketchup (AG) <small>424 Kcal / 25 g Fett / 19 g Proteine / 29 g KH / 2,4 BE</small>

Änderungen vorbehalten

A=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Lactose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Das Küchenteam wünscht "Guten Appetit!"



* Österreich = 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
** Österreich = 2x AT (gemolken/verarbeitet)



Änderungen vorbehalten

=Gluten, B=Krebstiere, C=Ei, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G=Milch oder Lactose, H=Schalenfrüchte, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulfite, P=Lupinen, R=Weichtiere

Das Küchenteam wünscht "Guten Appetit!"



Das Küchenteam wünscht "Guten Appetit!"

OSE,



* Österreich = 3x AT (geboren/gemästet/geschlachtet)
** Österreich = 2x AT (gemolken/verarbeitet)



Huhn, Pute:
EU
Käse:
10% EU