

# Menüplan MO 24.4 - FR 28.4.2023 (KW17)



## Mittag

- I Hauptgericht I
  - II Hauptgericht II (vegetarisch)
  - täglich Salatbuffet
  - D Dessert
- Empfohlene Gerichte



## Abend

- S Suppe
  - A Abendgericht
- und was von Mittag übrig

### Montag "Veggie Day"



- I Spätzlepfanne mit buntem Gemüse und Schnittlauchsauce
- II Quinoataler mit Kartoffelsalat und Knoblauch Dip
- D Muffins

- S Gemüsebrühe mit Fadennudeln
- A Kaiserschmarren mit Apfelmus / pikante Alternative

### Dienstag



- I Rosmarinbraten mit Natursauce, Serviettenschnitte und Saisongemüse (Schwein/Pute)
- II VK Penne mit Ragout vom grünem Spargel
- D Schokomousse

- S Rindsuppe mit Leberknödel
- A Lasagne

### Mittwoch



- I Geflügelgeschnetzeltes mit Sesamreis
- II Gefüllte Korntascherl mit roten und gelben Linsen, Dip
- D Müslicreme

- S Rindsuppe mit Fritatten
- A Kartoffel-Würstel-Gulasch mit Gebäck und Hausbrot

### Donnerstag



- I Faschierte Laibchen mit Champignonsauce, Pürree und Buttergemüse
- II Kichererbsencurry mit VK Reis
- D Vanille - Beerenjoghurt

- S Karottencremesuppe mit Ingwer
- A Kebab - Pitabrot, Huhn, Salat, Tomate, Zwiebel, Knoblauch Dip

### Freitag



- I Schmetterlingsnudeln mit Fleischsugo und Parmesan
- II Frühlingsrolle mit Sojasauce
- D Obsttisch

**Schönes Wochenende,  
gute Heimreise :-)**

Das Küchenteam gibt gerne persönlich Auskunft über Allergene !

Wir setzen auf Nachhaltigkeit; zur Ressourcen Nutzung kommen unsere Lebensmittel vorwiegend aus Österreich, den angrenzenden EU Ländern mit Top Qualität, Fairtrade und Bio Anteil!