

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 11 11. Mrz. bis 17. Mrz. 2024

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Rindsuppe mit Grießnockerl 190 kcal 8 EW DIAB	Tirolerködelsuppe 220 kcal 8 EW DIAB	Rindsuppe mit Profiteroles 124 kcal 1 EW DIAB	Brokkolicremesuppe 200 kcal 7 EW DIAB	Panadelsuppe 50 kcal 3 EW DIAB	Steirische Rahmsuppe 250 kcal 8 EW DIAB	Rindsuppe mit Buchstaben 250 kcal 10 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Kotelette mit Pfeffersauce Krokettensalat 750 kcal 35 EW DIAB	Geschnetzeltes Züricher Art Spätzle Salat 510 kcal 34 EW DIAB	Florentine Art Hühnerbrust mit Reis und Salat 680 kcal 32 EW DIAB	Faschierter Braten mit Püree Salat 492 kcal 23 EW DIAB	Gebratenes Fischfilet Sauce Tartar Reis 700 kcal 32 EW DIAB	Rindsgulasch mit Semmelknödel 740 kcal 35 EW DIAB	Gebackenes Schnitzel mit Petersilerdäpfel Preiselbeeren, Salat 800 kcal 41 EW
VEGETARISCH	Bandnudeln mit Zucchini-Basilikumsauce und Salat 530 kcal 18 EW DIAB	Reisauflauf Kompott 703 kcal 22 EW	Kartoffelpuffer mit Kräuterdip und Salat 550 kcal 15 EW DIAB	Schwammerlsauce mit Semmelrolle und Salat 458 kcal 16 EW DIAB	Topfennockerl Beerenragout 680 kcal 17 EW	Erdäpfel-Lauchgratin mit Salat 610 kcal 26 EW DIAB	Geröstete Knödel mit Ei Salat 409 kcal 11 EW DIAB
JAUSE	Kompott 236 kcal 4 EW	Kuchen 234 kcal 5 EW	Obstsalat 264 kcal 6 EW	Kuchen 136 kcal 3 EW	Kuchen 397 kcal 6 EW	Creme 585 kcal 8 EW	Kuchen 200 kcal 2 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		