

NAME: \_\_\_\_\_



MARKTGEMEINDE  
DEUTSCHFEISTRITZ



## Menüplan

KW 26 24. Jun. bis 30. Jun. 2024

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>SUPPEN TOPF</b>	<b>Rindsuppe mit Pofesen</b> 100 kcal 1 EW DIAB #NV	<b>Klare Gemüsesuppe mit Profiteroles</b> 99 kcal 4 EW DIAB #NV	<b>Rindsuppe mit Schinkenknödeln</b> 123 kcal 2 EW DIAB #NV	<b>Gelbe Rübensuppe</b> 123 kcal 1 EW DIAB #NV	<b>Zwiebelsuppe</b> 130 kcal 4 EW DIAB #NV	<b>Rindsuppe mit Grießknockerl</b> 70 kcal 3 EW #NV	<b>Kohlrabicremesuppe</b> 214 kcal 3 EW DIAB #NV
<b>KÖSTLICH BEWÄHRT</b>	<b>Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger und Gebäck</b> 654 kcal 24 EW DIAB #NV	<b>Kärntner Bierfleisch mit Spätzle und Salat</b> 526 kcal 44 EW DIAB #NV	<b>Gefüllter Faschierter Braten mit Püree und Tomatensauce</b> 526 kcal 44 EW DIAB #NV	<b>Eierschwammerlrahmschnitzerl Hörnchen und Blattsalat</b> 504 kcal 44 EW DIAB #NV	<b>Mediterrane Fischpfanne mit Salat</b> 577 kcal 31 EW DIAB #NV	<b>Gebackene Pute mit Erbsenreis und Salat</b> 638 kcal 34 EW #NV	<b>Gefüllter Schweinsbauch mit Sommergemüse</b> 765 kcal 35 EW DIAB #NV
<b>VEGETARISCH</b>	<b>Überbackene Dinkelspätzle mit Brokkoli und Salat</b> 590 kcal 12 EW DIAB #NV	<b>Schupfnudeln mit Zimtbröseln Birnenmus</b> 549 kcal 14 EW #NV	<b>Cremespinat mit Röstkartoffeln mit Rührei</b> 516 kcal 11 EW DIAB #NV	<b>Apfelradel mit Vanillesauce und Preiselbeeren</b> 597 kcal 12 EW #NV	<b>Gemüsestrudel mit Dip und Salat</b> 590 kcal 12 EW DIAB #NV	<b>Gratinierte Zucchini mit Rahmsauce und gemischtem Salatteller</b> 488 kcal 18 EW DIAB #NV	<b>Ravioli mit Basilicum Pesto dazu Parmesan</b> 488 kcal 18 EW DIAB #NV
<b>JAUSE</b>	<b>Cappuccinoschnitte</b> 169 kcal 4 EW	<b>Zwetschkenkompott</b> 233 kcal 3 EW	<b>Creme</b> 446 kcal 3 EW	<b>Obstsalat</b> 169 kcal 4 EW	<b>Marillen-Streuselkuchen</b> 202 kcal 2 EW	<b>Marmorkuchen</b> 264 kcal 6 EW	<b>Eis/Obst</b> 247 kcal 4 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		