

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 35 26. Aug. bis 01.Sep. 2024

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Rindsuppe mit Julienne Gemüse	Tirolerködelsuppe	Rindsuppe mit Profiteroles	Brokkolicremesuppe	Panadelsuppe	Steirische Rahmsuppe	Rindsuppe mit Buchstaben
	190 kcal 8 EW DIAB	220 kcal 8 EW DIAB	124 kcal 1 EW DIAB	200 kcal 7 EW DIAB	50 kcal 3 EW DIAB	250 kcal 8 EW DIAB	250 kcal 10 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Kotelett mit Pfeffersauce Kroketten Salat	Geschnetztes Züricher Art Spätzle Salat	Hühnerbrust -Harissa Orientalischer Cousous Salat	Faschierter Braten mit Püree Salat	Gebratenes Fischfilet Sauce Beranaise Reis	Rindsgulasch mit Semmelrolle	Gebackenes Schnitzel mit Petersilerdäpfel Preiselbeeren, Salat
	750 kcal 35 EW DIAB	510 kcal 34 EW DIAB	680 kcal 32 EW DIAB	492 kcal 23 EW DIAB	720 kcal 32 EW DIAB	740 kcal 35 EW DIAB	800 kcal 41 EW
VEGE- TARISCH	Gemüse Zartweizen- Ebly-Pfanne und Salat	Reisauflauf Kompott	Frühlingsrolle mit Kräuterdip und Salat	Schwammerlsauce mit Semmelknödel und Salat	Topfenockerl Beerenragout	Erdäpfel-Lauchgratin mit Salat	Geröstete Knödel mit Ei Salat
	450 kcal 18 EW DIAB	703 kcal 22 EW	550 kcal 15 EW DIAB	458 kcal 16 EW DIAB	680 kcal 17 EW	610 kcal 26 EW DIAB	409 kcal 11 EW DIAB
JAUSE	Erdbeerschnitte	Creme	Marmorkuchen	Obst Salat	Ameisenkuchen	Kompott	Linzerkuchen
	236 kcal 4 EW	234 kcal 5 EW	264 kcal 6 EW	136 kcal 3 EW	397 kcal 6 EW	250 kcal 0 EW	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		