

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 44 30. Okt. bis 05. Nov. 2023

Mittags	Montag	Dienstag	Allerheiligen Mittwoch	Allerseelen Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Gebundene Zwiebelsuppe	Rindsuppe mit Sternchen	Krautsuppe	Rindsuppe mit Fadennudeln	Legierte Grießsuppe	Rindsuppe mit Eiflocken	Klare Suppe mit Leberknödel
225 kcal 4 EW DIAB	109 kcal 1 EW DIAB	105 kcal 2 EW DIAB	109 kcal 5 EW DIAB	188 kcal 6 EW DIAB	160 kcal 7 EW DIAB	180 kcal 8 EW DIAB	
KÖSTLICH BEWÄHRT	Majoranfleisch mit Spätzle und Salat	Holzfallerknödel mit Sauerkraut	Faschierte Laibchen mit Püree und Rahmerbsen	Spaghetti Bolognese mit Salat	Fischfilet "Pariser Art mit Petersilerdäpfel Sauce Tartare Salat	Putenragout mit Spätzle und Salat	Gebratene Hendlhaxen mit Kräuterreis und Maissalat
773 kcal 28 EW	610 kcal 20 EW DIAB	849 kcal 41 EW	540 kcal 31 EW DIAB	717 kcal 33 EW	650 kcal 30 EW DIAB	618 kcal 50 EW DIAB	
VEGE- TARISCH	Kaspresknödl mit Schnittlauchdip und Salat	Veg.Chilli con Carne mit Gebäck	Geröstete Spätzle mit Ei und Salat	Liwanzen mit Zimtschaum	Abgeschmolzene Erdäpfelnudeln mit Butterbrösel und Endiviensalat	Schupfnudeln auf Frühkraut	Gebackener Käse Erdäpfeln Preiselbeeren Salat
422 kcal 6 EW DIAB	495 kcal 11 EW DIAB	620 kcal 22 EW DIAB	526 kcal 20 EW	497 kcal 13 EW DIAB	520 kcal 10 EW DIAB	730 kcal 19 EW	
JAUSE	Joghurt mit Müsli	Kuchen	Kompott	Kuchen	Creme	Kuchen	is mit Erdbeerensauc
264 kcal 6 EW	250 kcal 4 EW	578 kcal 13 EW	128 kcal 4 EW	260 kcal 6 EW	152 kcal 5 EW	250 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		