

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan

KW 11 13. Mrz. bis 19. Mrz. 2023

Mittags	Montag	Allergene	Dienstag	Allergene	Mittwoch	Allergene	Donnerstag	Allergene	Freitag	Allergene	Samstag	Allergene	Sonntag
SUPPEN TOPF	Kräuterschaumsuppe		Selleriecremesuppe		Haferflockensuppe		Gemüsesuppe mit Biskuitschöberl		Erdäpfelsuppe		Rindsuppe mit Frittaten		Rindsuppe mit Fleischstrudel
	90 kcal 1 BE 1 EW DIAB Allerg.: A,G,L		103 kcal 0 BE 4 EW DIAB Allerg.: F,G,L		151 kcal 1 BE 3 EW DIAB Allerg.: A,L		150 kcal - 7 EW DIAB AC		220 kcal - 5 EW DIAB L		200 kcal - 14 EW DIAB ACGL		174 kcal 1 BE 13 EW DIAB Allerg.: A,C,G,L
KÖSTLICH BEWÄHRT	pikantes Reisfleisch mit Paprikasaft und Salat		Lasagne mit Salat		Kräuterrahmbraten mit Reis und Salat		Backendl Filetspitzen mit Erdäpfel-Gurkenrahmsalat		Gebatener Fisch mit Kräuterreis Tomatensauce und Salat		Rindsragout mit Nudeln und Salat		Naturschnitzler Rösti und Kaisergemüse
	680 kcal - 29 EW DIAB ACG		540 kcal - 31 EW DIAB AGL		720 kcal - 36 EW DIAB GL		790 kcal - 36 EW DIAB ACG		610 kcal - 28 EW DIAB A		640 kcal - 36 EW DIAB AC		680 kcal - 34 EW DIAB ACG
VEGE- TARISCH	Topfenknödel mit Butterbrösel und Kompott		Krautstrudel mit Kräutersauce Erdäpfeln und Salat		Brokkoli-Karotten-gratin mit Salat		Polenta-Gemüse-laibchen mit Schnittlauchdip und Salat		Milchrahmstrudel mit Vanille-Erdbeersauce		Gnocchi mit Schwammerlsauce und Salat		Gemüseauflauf mit Dipp und Salat
	640 kcal - 17 EW DIAB ACG		560 kcal - 20 EW DIAB AG		610 kcal - 22 EW DIAB G		530 kcal - 15 EW DIAB G		630 kcal - 15 EW DIAB AG		381 kcal 3 BE 13 EW DIAB Allerg.: A,C,F,G,M,O		560 kcal - 20 EW DIAB ACGLF
JAUSE	Topfenschnitte		Gugelhupf		Obstsalat		Bananenmilch		Ameisenkuchen		Creme		Zitronen Kuchen
	133 kcal 2 BE 3 EW DIAB Allerg.: A,C,F,G		283 kcal 3 BE 6 EW DIAB Allerg.: A,C,H		128 kcal 2 BE 4 EW DIAB Allerg.: A,C		109 kcal 1 BE 3 EW DIAB Allerg.: F,G		397 kcal 4 BE 6 EW DIAB Allerg.: A,C,G		344 kcal 4 BE 7 EW DIAB Allerg.: A,C,F,G,H		247 kcal 3 BE 4 EW DIAB Allerg.: G,H

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