

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 30 21. Jul. bis 27. Jul. 2025

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Lauchcremesuppe 220 kcal 7 EW DIAB	Rindsuppe mit Sternchen 160 kcal 7 EW DIAB	Paprikacremesuppe 220 kcal 7 EW DIAB	Rindsuppe mit Fadennudeln 160 kcal 7 EW DIAB	Kürbiscremesuppe 105 kcal 2 EW DIAB	Rindsuppe mit Eiflocken 160 kcal 7 EW DIAB	Klare Suppe mit Leberknödel 180 kcal 8 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Schweinsbraten mit Semmelrolle und warmer Speckkrautsalat 640 kcal 32 EW DIAB	Chili con Carne mit Reis 620 kcal 15 EW	Berner Würstel Braterdäpfel Grillsauce Salat 680 kcal 30 EW DIAB	Gebratene Hendlhaxe mit Risi pisi und Salat 650 kcal 35 EW DIAB	Fischfilet Pariserart mit Petersilerdäpfel sauce Tartare, Blattsalat 750 kcal 35 EW	Putenragout mit Spätzle und Salat 650 kcal 30 EW DIAB	Zwiebelrostbraten mit Bandnudeln und Salat 720 kcal 36 EW DIAB
VEGETARISCH	Fruchtknödel mit Butterbrösel und Kompott 640 kcal 17 EW	Broccolilaibchen mit Erdäpfel und Salat 550 kcal 24 EW DIAB	Topfenauflauf mit Kompott 690 kcal 29 EW	Hauslaibchen mit Cocktailsauce und Salat 640 kcal 17 EW	Gemüseschnitzel Ratatouille Salat 560 kcal 29 EW DIAB	Schupfnudeln auf Frühkraut 520 kcal 10 EW DIAB	Gebackener Käse Erdäpfeln Preiselbeeren Salat 730 kcal 19 EW
JAUSE	Obstschnitte 128 kcal 4 EW	Chokocreme 350 kcal 8 EW	Eierlikörkuchen 330 kcal 9 EW	Wassermelone 260 kcal 8 EW	Plundergebäck 380 kcal 10 EW	Topfenstrudel 370 kcal 6 EW	Eis/Obst 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		