

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan

KW 32 4. Aug. bis 10. Aug. 2025



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen 128 kcal 3 EW DIAB	Klare Suppe mit Eistich 199 kcal 12 EW DIAB	Karotten-Ingwersuppe 123 kcal 1 EW DIAB	Käsesuppe 427 kcal 12 EW DIAB	Rindsuppe mit Fadennudel 180 kcal 12 EW DIAB	Pastinakencreme-Suppe 200 kcal 5 EW DIAB	Rindsuppe mit Leberknödel 280 kcal 16 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Fleischbälchen mit Püree und Salat 650 kcal 32 EW DIAB	Leberkäse Cremespinat Rösterdäpfel 720 kcal 36 EW DIAB	Saftschnitzlerl mit Spätzle und Salat 680 kcal 36 EW DIAB	Brathendl auf Zartweizen-Ebly grünen Salat 710 kcal 28 EW DIAB	Gebackenes Fischfilet Erdäpfelsalat Sauce Tartare 750 kcal 35 EW	Schweinsragout mit Reis und Salat 680 kcal 32 EW DIAB	Cordon Bleu Petersilien Kartoffel und Salat 820 kcal 36 EW
VEGETARISCH	Kräuter-Käseomelette mit gemischtem Salat 590 kcal 22 EW DIAB	Cremespinat Rösterdäpfel 680 kcal 15 EW	Schwammerlrisoto mit Salat und Parmesan 480 kcal 10 EW DIAB	Tortellini mit Rahmsauce und Salat 490 kcal 13 EW DIAB	Gemüsegröstl und Salat 520 kcal 23 EW DIAB	Topfenpalatschinken mit Fruchtsauce 690 kcal 17 EW	Vollkornnudeln Paprikasauce grüner Salat 640 kcal 23 EW DIAB
JAUSE	Kompott 136 kcal 10 EW	Muffins 224 kcal 3 EW	Roullade 282 kcal 6 EW	Kürbiskuchen 348 kcal 7 EW	Obstsalat 136 kcal 10 EW	Cappucinoschnitte 265 kcal 4 EW	Eis / Obst 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		