

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 35 25. Aug. bis 31. Aug. 2025

Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	etersiliencremesupp 220 kcal 7 EW DIAB	Hühnersuppe mit Backerbsen 128 kcal 3 EW DIAB	Rindsuppe mit Einlage 180 kcal 8 EW DIAB	Karfiolcremesuppe 220 kcal 7 EW DIAB	Tropfteigsuppe 180 kcal 7 EW DIAB	Legierte Grießsuppe 150 kcal 7 EW DIAB	Rindsuppe mit Frittaten 220 kcal 7 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Schweinsgulasch Spiralnudel 551 kcal 29 EW DIAB	Currygeschnetzeltes Jasmin Reis Salat 690 kcal 34 EW DIAB	Grenadiermarsch mit Blattsalat 551 kcal 23 EW DIAB	Faschierte-Laibchen mit Purree und Gemüse 680 kcal 32 EW DIAB	Gebr. Fischfilet mit Kräutersauce Reis und Salat 650 kcal 28 EW DIAB	Bekochtes Rindfleisch Semmelkren Rösterdäpfel 720 kcal 40 EW DIAB	Gebackene Hühnerschnitzel Erdäpfeln Salat 790 kcal 38 EW
VEGE-TARISCH	Marillen-Topfenstrudel mit Vanillesauce 871 kcal 21 EW	Spinatknödel mit Käsesauce und Salat 560 kcal 22 EW DIAB	Gemüseschmarrn mit Blattsalat 580 kcal 25 EW DIAB	Krautfleckerl mit Salat 560 kcal 22 EW DIAB	Gebackene Apfelrade mit Vanillesauce 560 kcal 18 EW	Eiernockerl mit Rahmgurkensalat 560 kcal 22 EW DIAB	Hirselaibchen mit Schnittlauchsauce und Salat 560 kcal 29 EW DIAB
JAUSE	Joghurt mit Müsli 264 kcal 6 EW	Muffin 250 kcal 4 EW	Kompott 220 kcal 13 EW	Obstschnitte 328 kcal 4 EW	Erdbeercreme 260 kcal 6 EW	Kaffeeroulade 252 kcal 5 EW	Eis / Obst 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		