

NAME: \_\_\_\_\_



MARKTGEMEINDE  
DEUTSCHFEISTRITZ

## Menüplan

KW 37 8. Sep. bis 14. Sep. 2025



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>SUPPEN TOPF</b>	Tirolerknödelsuppe 0 EW	Kürbisrahmsuppe 0 kcal 0 EW	Rindsuppe mit Grießnockerl 0 EW	Karotten-Ingwersuppe 0 EW	Rindsuppe mit Buchstaben 0 kcal 0 EW	Lauchcremesuppe 0 kcal 0 EW	Rindsuppe Frittaten 0 EW
<b>KÖSTLICH BEWÄHRT</b>	Schinkenfleckerl mit Salat 0 kcal 0 EW	Knacker mit Püree und Spinat 0 kcal 0 EW	Cordon roudge Reis und Salat Preiselbeeren 0 kcal 0 EW	Gekochtes Rindfleisch mit Kürbisgemüse und Röstkartoffeln 0 kcal 0 EW	Seelachs Müllerin Art mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare zu Blattsa 0 EW	Schweinsgulasch mit Nockerl 0 kcal 0 EW	Backhendl mit Kartoffelsalat 0 kcal 0 EW
<b>VEGETARISCH</b>	Penne mit Gemüse-sauce zu Blattsal 0 EW	Zwetschkenknödel mit Butterbrösel 0 kcal 0 EW	Krautstrudel mit Kartoffelr Kräuterdip 0 kcal 0 EW	Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat 0 kcal 0 EW	Topfenauflauf mit Beerenragout 0 kcal 0 EW	Quinoagröstel mit Zucchini und Karotten zu Blattsa 0 EW	Gebratene Gemüselaiichen mit Tomatenragout und Salat 0 EW
<b>JAUSE</b>	Creme Allerg.: 0 EW	Kokoskuchen Allerg.: 0 EW	Marmorkuchen Allerg.: 0 EW	Kompott Allerg.: 0 EW	Ameisenkuchen Allerg.: 0 EW	Sachernschnitte Allerg.: 0 EW	Eis/Obst 0 kcal 0 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		