

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ



Menüplan

KW 40 29. Sep. bis 05. Okt. 2025



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Rindsuppe mit Pofesen 100 kcal 1 EW DIAB	Pastinakencreme Suppe 99 kcal 4 EW DIAB	Rindsuppe mit Schinkenknödel 159 kcal 12 EW DIAB	Knoblauchrahm Suppe 200 kcal 1 EW DIAB	Zwiebelsuppe 130 kcal 4 EW DIAB	Rindsuppe mit Tiroler Knödel 200 kcal 3 EW DIAB	Kürbiscreme Suppe 214 kcal 3 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Currygeschnetzeltes Kokusreis Salat 695 kcal 37 EW DIAB	Kärntner Bierfleisch mit Spätzle und Salat 526 kcal 44 EW DIAB	Faschiertes Braten mit Püree Tomatensauce 526 kcal 44 EW DIAB	Champignonrahmschnitzerl mit Spiralen und Blattsalat 504 kcal 44 EW DIAB	Fischgröstel mit Herbstgemüse dazu Blattsalat 577 kcal 31 EW DIAB	Gebackene Puteschnitzel der Kürbiskernpanier mit Kartoffelsalat 780 kcal 34 EW	Brüstl mit Sauerkraut und Knödel 765 kcal 35 EW
VEGETARISCH	Kürbisstrudel mit Kerbeldip und Salat 460 kcal 10 EW DIAB	Schupfnudeln mit Zimtbröseln Birnenmus 549 kcal 14 EW	Krautfleckerl mit Blattsalat 438 kcal 12 EW DIAB	Apfelradel mit Vanillesauce 597 kcal 12 EW	Cremespinat mit Röstkartoffeln mit Eierspeis 516 kcal 11 EW DIAB	Gratinierte Zucchini mit Rahmsauce und gemischtem Salatteller 488 kcal 18 EW DIAB	Ravioli mit Letscho und Parmesan und Salat 457 kcal 16 EW DIAB
JAUSE	Creme 243 kcal 4 EW	Kokoswürfel 259 kcal 5 EW	Obstsalat 147 kcal 2 EW	Stracciatella Creme 242 kcal 4 EW	Apfelkuchen 403 kcal 3 EW	Donut 234 kcal 4 EW	Tiramisu 339 kcal 6 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		