

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan

KW 43 20. Okt. bis 26.Okt. 2025



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Kürbiscremesuppe	Rindsuppe mit Grießnockerl	Brokkolicremesuppe	Rindsuppe mit mit Buchstaben	Panadelsuppe	Kohlrabicremesuppe	Rindsuppe mit Fleischstrudel
	105 kcal 2 EW DIAB	72 kcal 3 EW DIAB	72 kcal 3 EW DIAB	109 kcal 5 EW DIAB	50 kcal 3 EW DIAB	214 kcal 3 EW DIAB	174 kcal 13 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Gebr. Knacker m. eingemachtem Gemüse und Püree	Schweinsgeschnetzelte Züricher Art Spätzle Salat	Hühnercordon Bleu Erdäpfel Preiselbeeren	Cevapcici Letschoreis	Gebratenes Fischfilet mit Kürbiskernkruste Dillsauce mit Nudeln	Szegediner Gulasch mit Salzerdäpfel und Sauerrahm	Zwiebelrindsbraten mit Ofenerdäpfel und Blattsalat mit Kernöl
	507 kcal 33 EW DIAB	686 kcal 42 EW DIAB	##### 43 EW	842 kcal 33 EW DIAB	753 kcal 41 EW DIAB	669 kcal 36 EW DIAB	649 kcal 21 EW DIAB
VEGE- TARISCH	Penne mit Zucchini- Basilikumsauce Salat	Süße Knödelvariation mit Fruchtmuß	Gnocchi-Grillgemüse Pfanne „Mediterraner Art.,“	Schwammerlsauce mit Serviettenknödel und Salat	Reisauflauf mit Apfelkompott	Kürbispuffer mit Dipp und Salat	Topfennockerl auf Beerenragout
	706 kcal 16 EW DIAB	721 kcal 10 EW	577 kcal 5 EW DIAB	487 kcal 15 EW DIAB	703 kcal 22 EW	430 kcal 15 EW DIAB	310 kcal 13 EW
JAUSE	Frucht Joghurt	Zimt Creme	Maronischnitte	Obstsalat	Ameisenkuchen	Kompott	Erdbeercreme
	236 kcal 4 EW	248 kcal 8 EW	264 kcal 6 EW	344 kcal 7 EW	177 kcal 3 EW	330 kcal 4 EW	498 kcal 5 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		