

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan

KW 44 27. Okt. bis 02. Nov. 2025



Allerheiligster



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Rindsuppe mit Buchstaben	Klare Gemüsesuppe mit Backerbsen	Karotten-Ingwersuppe	Käsesuppe	Rindsuppe mit Grießnockerl	Steirische Rahmsuppe	Rindsuppe mit mit Leberreis
	128 kcal 3 EW DIAB	128 kcal 3 EW DIAB	123 kcal 1 EW DIAB	227 kcal 12 EW DIAB	113 kcal 3 EW DIAB	162 kcal 9 EW DIAB	57 kcal 4 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Gebratener Puten „Orientalisches Art“, mit Bulgur und grünem Salat	Gekochtes Rindfleisch mit Weinkraut und Rösterdäpfel	Leberkäse mit Spinat und Püree	chenfillet Gemüsesa mit Kroquetten	Gebackenes Fischfile Erdäpfelsalat Sauce Tartare	Schweinsragout mit Reis und Salat	Schweinsbraten mit Serviettenschnitte und Sauerkraut
	536 kcal 32 EW DIAB	595 kcal 39 EW DIAB	645 kcal 35 EW DIAB	290 kcal 28 EW DIAB	748 kcal 36 EW	476 kcal 13 EW DIAB	926 kcal 36 EW
VEGE- TARISCH	Geröstete Knödel mit Ei und Salat	Grießschmarrn mit Zwetschenröster	Saftiger Schwammerlreis mit Salat	Tortelloni mit Tomatensauce und Salat	Kichererbsencurry mit Salat	Gnocchi mit Apfelmus	Brokkoli- Nudelaufbau mit Blattsalat
	676 kcal 19 EW DIAB	650 kcal 18 EW	408 kcal 8 EW DIAB	543 kcal 23 EW DIAB	429 kcal 9 EW DIAB	319 kcal 19 EW	569 kcal 18 EW DIAB
JAUSE	Punschschnitte	Schokocreme	Rahmgugelhupf	Kompott	Beerenkuchen	Cappuccinoschnitte	Vanillecreme
	108 kcal 2 EW	348 kcal 8 EW	282 kcal 6 EW	330 kcal 2 EW	177 kcal 3 EW	169 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		