NAME:



Menüplan											
KW 45	3. Nov. bis	09.Nov. 2025		eom			Pflege mit Herz				
Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	"Freitag	Samstag	Sonntag				
SUPPEN TOPF	Kräuterschaumsuppe Selleriecremesuppe		Haferflockensuppe	Gemüsesuppe mit Erdäpfelsuppe Biskuitschöberl		Rindsuppe mit Frittaten	Rindsuppe Leberknödel				
	90 kcal 1 EW DIAB	B 103 kcal 4 EW DIAB	151 kcal 3 EW DIAB	150 kcal 7 EW DIAB	3 220 kcal 5 EW DIAB	B 200 kcal 14 EW DIAB	3 174 kcal 13 EW DIAB				
KÖSTLICH BEWÄHRT	Pikantes Reisfleisch mit Paprikasaft und Salat	Spaghetti Milanese mit Salat	Kräuterrahmbraten mit Reis und Salat	Grenadiermash mit salat	Gebratener Fisch mit Kräuterreis Tomatensauce	Steirisches Backhend mit Erdäpfel- salat	Naturschnitzerl Rösti und Kaisergemüse				
	680 kcal 29 EW DIAB	B 540 kcal 31 EW DIAB	720 kcal 36 EW DIAB	790 kcal 36 EW	610 kcal 28 EW DIAB	B 790 kcal 36 EW	680 kcal 34 EW DIAB				
VEGE- TARISCH	Topfenknödel Krautstrudel mit Butterbrösel mit Kräutersauce und Kompott Erdäpfeln		Brokkoli-Karotten- gratin mit Salat	Polenta-Gemüse- Laibchen mit Schnittlauchdip und Salat	Milchrahmstrudel mit Vanillesauce	Gnocchi nit Schwammerlsauc€ und Salat	und Dipp Salat				
	640 kcal 17 EW	560 kcal 20 EW DIAB	610 kcal 22 EW DIAB	530 kcal 15 EW DIAB	3 0 kcal 15 EW	381 kcal 13 EW DIAB	3 560 kcal 20 EW DIAB				
JAUSE	ciatella creme mit Kir: Topfenschnitte		Frucht Joghurt	Obstsalat	Ameisenkuchen	Kompott	Kürbiskuchen				
	133 kcal 3 EW	283 kcal 6 EW	128 kcal 4 EW	109 kcal 3 EW	397 kcal 6 EW	330 kcal 7 EW	247 kcal 4 EW				

Alle Gerichte sind Diabetiker geeignet, ausgenommen Süßspeisen! Wir wünschen Ihnen guten Appetit! Änderungen mit Vorbehalt!

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

0 0			_		
glutenhaltiges Getreide	Α	Soja	F	Sesam	N
Krebstiere	В	Milch oder Laktose	G	Sulfite	0
Ei	C	Schalenfrüchte	Η	Lupinen	P
Fisch	D	Sellerie	L	Weichtiere	R
Erdnuss	E	Senf	M		