

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan

KW 46 10. Nov. bis 16. Nov. 2025



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Schilcherrahmsuppe	Zwiebelsuppe	Eintropfsuppe	Nudelsuppe	Kürbiscremesuppe	Rindsuppe mit Semmelknödel	Lauchcreme Suppe
	220 kcal 8 EW DIAB	130 kcal 4 EW DIAB	220 kcal 7 EW DIAB	160 kcal 7 EW DIAB	105 kcal 2 EW DIAB	160 kcal 7 EW	144 kcal 4 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Putengeschnetzeltes mit Reis und Salat	Martini Braten mit Kartoffelknödel und Rotkraut	Gefülltes Schweinskarree Reis und Mixgemüse	Bauerngröstl mit Salat	Gebacknes Fischfilet mit Kartoffelmajonnaise- salat	Hascheehörnchen mit Roten Rübensalat	teirischer Mostbräte Nockerl und Blattsalat
	650 kcal 30 EW DIAB	715 kcal 15 EW DIAB	700 kcal 36 EW DIAB	750 kcal 32 EW DIAB	730 kcal 36 EW	650 kcal 32 EW DIAB	700 kcal 36 EW DIAB
VEGE- TARISCH	Grießschmarrn mit Kompott	Kartoffelknödel auf Rotkraut mit Sauerrahmdip	Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat	Pikante Zartweizenpfanne und Salat	Gemüse-Käse Omelette mit Salat	Schupfnudeln mit Mohn Kompott	Karfiol in Butterbrösel mit Erdäpfel
	773 kcal 17 EW	420 kcal 6 EW DIAB	580 kcal 12 EW DIAB	650 kcal 22 EW DIAB	0 kcal 0 EW	720 kcal 20 EW	580 kcal 10 EW DIAB
JAUSE	Erdbeerroulade	Bananenkuchen	Kompott	Obstsalat	Apfelkuchen	Donut	Tiramisu
	143 kcal 4 EW	259 kcal 5 EW	330 kcal 2 EW	142 kcal 4 EW	403 kcal 3 EW	234 kcal 4 EW	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		