

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan

KW 48 24. Nov. bis 30. Nov. 2025



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Champignoncreme Suppe 225 kcal 4 EW DIAB	Rindsuppe mit Sternchen 109 kcal 1 EW DIAB	Krautsuppe 105 kcal 2 EW DIAB	Rindsuppe mit Fadennudeln 109 kcal 5 EW DIAB	Legierte Grießsuppe 188 kcal 6 EW DIAB	Rindsuppe mit Eiflocken 160 kcal 7 EW DIAB	Klare Suppe mit Leberknödel 180 kcal 8 EW DIAB
KÖSTLICH BEWÄHRT	Schopfbraten Knödel Salat 773 kcal 28 EW	GrammeInknödel mit Sauerkraut 610 kcal 20 EW DIAB	Faschierte Laibchen mit Püree und Rahmerbsen 849 kcal 41 EW	gebratene Hendlhaxe mit Kräuterreis und Maissalat 618 kcal 50 EW DIAB	Fischfilet Pariser Art mit Petersilerdäpfel Sauce Tartare Blattsalat 717 kcal 33 EW	Putenragout mit Spätzle und Salat 650 kcal 30 EW DIAB	Zneimer Gulasch mit Bandnudeln und Salat 720 kcal 36 EW DIAB
VEGE-TARISCH	Kaspresknödl mit Schnittlauchdip und Salat 422 kcal 6 EW DIAB	Veg.Chilli con Carne mit Gebäck 495 kcal 11 EW DIAB	Geröstete Spätzle mit Salat 620 kcal 22 EW DIAB	Liwanzen mit Zimtschaum 526 kcal 20 EW	Abgeschmolzene Erdäpfelnudeln mit Butterbrösel und Salat 497 kcal 13 EW DIAB	Schupfnudeln auf Frühlkraut 520 kcal 10 EW DIAB	Gebackener Käse Erdäpfeln Preiselbeeren Salat 730 kcal 19 EW
JAUSE	Joghurt mit Müsli 264 kcal 6 EW	Muffin 250 kcal 4 EW	Kompott 330 kcal 13 EW	Obstkuchen 128 kcal 4 EW	Erdbeercreme 260 kcal 6 EW	Kaffeeroulade 152 kcal 5 EW	scarponeHimbeercreme 250 kcal 2 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		