

NAME: _____



MARKTGEMEINDE
DEUTSCHFEISTRITZ

Menüplan

KW 52 22. Dez. bis 28. Dez. 2025

BW-Weihnachtsfeier

Heiligabend

Christtag

Stefanitag



Mittags	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
SUPPEN TOPF	Schilcherrahmsuppe	Eintropfsuppe	Zwiebelsuppe	Nudelsuppe	Kürbiscremesuppe	Rindsuppe mit Semmelstrudel	Rindsuppe mit Leberreis
	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	Erdäpfelgulasch mit Braunschweiger und Gebäck	Gefülltes Schweinskarree Reis, Glacierte Karottengemüse	Gebraten Hühnerkeul Semmelpilzschnitte Mandelbroccoli	Stefanibraten mit Kartoffelpüree und Rahmgemüse	Hascheehörnchen mit Roten Rübensalat	teirischer Mostbrat Nockerl und Blattsalat
	650 kcal 30 EW DIAB	432 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	Lauch-Erdäpfelauflauf mit Salat	Käsespätzle mit Röstzwiebel und Salat	Pikante Zartweizenpfanne mit Schnittlauchsauce und Salat	Gemüsequiche mit Salat	Schupfnudeln mit Mohn Kompott	Karfiol in Butterbrösel Erdäpfel und Salat
	773 kcal 17 EW	610 kcal 22 EW	580 kcal 12 EW DIAB	650 kcal 22 EW DIAB	0 kcal 0 EW	720 kcal 20 EW	580 kcal 10 EW DIAB
JAUSE	Creme	Bananenkuchen	Weihnachtskeks	Weinachts Bäckerei	Apfelkuchen	Donut	Kompott
	330 kcal 4 EW	259 kcal 5 EW	150 kcal 0 EW	350 kcal 4 EW	403 kcal 3 EW	234 kcal 4 EW	339 kcal 0 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		