

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Suppe</b>	Gurken-Dillsuppe <small>AL</small>	Maiscremesuppe <small>AL</small>	Rindsuppe mit Einlage <small>AL</small>	Sellerie-Karottensuppe <small>AL</small>	Legierte Grießsuppe <small>ALG</small>	Gemüsecremesuppe <small>ALG</small>	Specknockerlsuppe <small>AL</small>
<b>Gesunde Kost</b>	Gebackene Apfelradln mit Vanillesoße und Kompott <small>AC</small>	Zucchini-Topfenlaibchen mit Schnittlauchdip, Erdäpfel und Salat <small>ACGLO</small>	Gegrilltes Fischfilet mit Gemüseletscho und Ebly <small>AGLD</small>	Broccolauflauf mit Kräutersoße, Erdäpfel und Salat <small>GFLD</small>	Gebackene Marillenknödel mit Ei und Kompott <small>ACG</small>	Apfelnockerl mit Kompott <small>ACG</small>	Topfenschmarrn mit Röster <small>ACG</small>
<b>Hausmanns-kost</b>	Faschierter Braten in Rahmsoße mit Erdäpfelpüree und Salat <small>AGLOCF</small>	Gedünstetes Schweinskotlette mit Kräuterbutter, Gemüse und Schnittlaucherdäpfel <small>GFLD</small>	Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße <small>ACG</small>	Gebratene Hühnerkeule, Bratensaftl mit Gemüsereis, Erdäpfel und Salat <small>LD</small>	Frische Pilze in Rahmsoße mit Serviettenknödel und Salat <small>ACGFLO</small>	Schweinsmaisen mit Sauerkraut und Erdäpfelpüree <small>ACG</small>	Putenschnitzl Wiener Art mit Reis und Erdäpfel, Salat <small>ACGFLO</small>
<b>Schluck Optimierte Kost</b>	Breikost in Form gebracht. Vom Speiseplan abgeleitet, süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Vom Speiseplan abgeleitet, süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Vom Speiseplan abgeleitet, süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Vom Speiseplan abgeleitet, süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Vom Speiseplan abgeleitet, süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Vom Speiseplan abgeleitet, süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten	Breikost in Form gebracht. Vom Speiseplan abgeleitet, süß oder sauer mit drei verschiedenen Komponenten
<b>Vital Kost</b>	Salatteller mit gebackenen Putenstreifen, Kornweckerl <small>AMOFLG</small>	Salatteller mit gefüllten Erdäpfelrösti, Kornweckerl <small>AMOFLG</small>	Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Kornweckerl <small>AMOFLG</small>	Salatteller mit Zanderstreifen, Kornweckerl <small>AMOFLG</small>	Salatteller mit gefüllten Erdäpfelrösti, Kornweckerl <small>AMOFLG</small>	Salatteller mit gekochten Innviertler Knödel, Kornweckerl <small>AMOFLG</small>	Salatteller mit gebratenen Putenstreifen, Kornweckerl <small>AMOFLG</small>
<b>Nachtsch</b>	Obst	Lambardaschnitte <small>AGC</small>	Bircher Joghurt <small>AGC</small>	Obst	Nachtsch <small>ACG</small>	Obst	Linzer Schnitte <small>ACG</small>
<b>Milchkost</b>	Erdäpfelpüree mit Leinöl <small>AG</small>	Grießkoch mit Kakao <small>AG</small>	Vanillepudding mit Bisquit <small>AG</small>	Milchreis mit Früchten <small>AG</small>	Grießkoch mit Kakao <small>AG</small>	Vanillepudding mit Bisquit <small>AG</small>	Grießkoch mit Kakao <small>AG</small>
<b>Suppe</b>	Kartoffelsuppe <small>AGL</small>	Rahmsuppe <small>AG</small>	Kartoffelsuppe <small>AGL</small>	Rahmsuppe <small>AG</small>	Kartoffelsuppe <small>AGL</small>	Rahmsuppe <small>AG</small>	Kartoffelsuppe <small>AGL</small>
<b>Abendessen</b>	Erdäpfel-Eiaufstrich fein garniert <small>AGLF</small>	Schinkenrolle mit Krentopfen <small>ACGF</small>	Topfenzelten mit Vanillesauce <small>ACGG</small>	Landfrischkäse mit Brot und Butter <small>ACGF</small>	Pizzatoast mit Salat <small>ACGF</small>	Heiße Knacker mit Senf und Kren, Gebäck <small>ACGF</small>	Presswurst fein garniert mit Brot <small>AGFP</small>
<b>Jause 1</b>	Wurstbrot <small>ACGM</small>	Schinkenbrot <small>ACGM</small>	Wurstbrot <small>ACGM</small>	Schinkenbrot <small>ACGM</small>	Wurstbrot <small>ACGM</small>	Schinkenbrot <small>ACGM</small>	Wurstbrot <small>ACGM</small>
<b>Jause 2</b>	Käsebrot <small>ACGM</small>	Topfenkäsebrot <small>ACGM</small>	Käsebrot <small>ACGM</small>	Topfenkäsebrot <small>ACGM</small>	Käsebrot <small>ACGM</small>	Topfenkäsebrot <small>ACGM</small>	Käsebrot <small>ACGM</small>
Folgende Allergene werden gekennzeichnet! <small>A= Glutenhaltiges Getreide; B= Krebstiere; C= Eier; D= Fisch; E= Erdnuss; F= Soja; G= Milch oder Laktose; H= Schalenfrüchte; L= Sellerie; M= Senf; N= Sesam; O= Sulfite; P= Lupinen; R= Weichtiere</small>							

Das Küchenpersonal wünscht guten Appetit

Datum: 18.-24.6.2018

Woche: 25

„Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.“

