

	Montag, 5.8.2024	Dienstag, 6.8.2024	Mittwoch, 7.8.2024	Donnerstag, 8.8.2024	Freitag, 9.8.2024	Samstag, 10.8.2024	Sonntag, 11.8.2024
MITTAGESSEN							
Suppe	Broccolicremesuppe	Kalbscremesuppe	Backerbsensuppe	Zucchinicremesuppe	Karottfelsuppe mit Gemüse	Weißbratsuppe	Lebernockerlsuppe
Menü 1	Hascheeknödel mit Sauerkraut und Erdäpfel	Backhendlkeulen mit Preiselbeeren und Erdäpfel-Gurkensalat	Szegediner Gulasch mit Erdäpfel und Salat	Nudelaufauf mit Schnittlauchsauce und Salat	Gratiniertes Fischfilet mit Ebly und Salat	Bratwürstel mit Sauerkraut und Stampferdäpfel	Zwiebelrostbraten mit Spätzle, Erdäpfel und Salat
Menü 2	Germknödel mit Vanillesauce	Gemüserahmudeln mit Rahmsoße und Salat	Kürbis-Reiberdatschi mit Dip und Salat	Topfenaufauf mit Erdbeersauce	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Kürbis-Kartoffelstrudel mit Lauchsoße, Salatteller	Mohr im Hemd mit Schokosauce
Menü 3	"Cesar Salat" Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, Tomaten, Ei, Parmesan	Backhendlsalat, Verschiedene Salate, Hühnerstreifen gebacken	"Gemischter Salatteller" mit gebackenen Kräuterseitlingen, Kräuterdip	"Griechischer Salatteller" mit Oliven, Schafskäse	Mühlviertler Bauernsalat mit Innviertler Knödel	"Cesar Salat" Bunte Blattsalate mit gebratenen Putenstreifen, Tomaten, Ei, Parmesan	Backhendlsalat, Verschiedene Salate, Hühnerstreifen gebacken
Nachtisch	Obst	Zucchinikuchen	Capuccinocreame	Obst	Linzerschnitte	Obst	Obstschnitte
Abendessen							
Suppe	Tageessuppe						
Milchkost	Milchreis	Grießkoch mit Kakao	Vanillepudding	Haferbrei	Erdäpfelpüree mit Leinöl	Vollkorn-Grießkoch	Früchtepudding
Abendessen	Salatteller mit Schinken und Käse	Warmer Leberkäse mit Semmel	Bergbaron mit Weintrauben und Ei	Rindfleischsalat mit Weißbrotwecken	Süße Knödel mit Kompott	Leberwurst garniert mit Hausbrot	Putenschinken fein garniert
Jause	Butterbrot mit Radischen	Käsebrot garniert	Schinkenbrot mit Kren, garniert	Wurstsemmel	Vollkornbrot mit Schnittlauchtopfen	Hausbrot mit Erdäpfelkäse und Ei	Vollkornbrot mit Schnittkäse, garniert

Alle Fleisch und Wurstwaren beziehen wir zu 90% aus Österreich
 Milchprodukte beziehen wir von BIO Wöss oder AMA Gütesiegel
 Frischeier sind von Hafner oder mit AMA Gütesiegel



Küchenleiter: Hermann Werner und das gesamte Küchenteam

Liebe EssensteilnehmerInnen!
 Informationen über Zutaten in
 unseren Speisen, die Allergien
 oder Unverträglichkeiten auslösen
 können erhalten sie auf Nachfrage
 beim Küchenleiter