



	Montag, 23.5.2022	Dienstag, 24.5.2022	Mittwoch, 25.5.2022	Donnerstag, 26.5.2022	Freitag, 27.5.2022	Samstag, 28.5.2022	Sonntag, 29.5.2022
Mittagessen:							
Suppe	Rindsuppe mit Einlage <small>AGL</small>	Spargelcremesuppe <small>AGL</small>	Maiscremesuppe mit Speck <small>AGL</small>	Nudelsuppe <small>AC L</small>	Pilzcremesuppe <small>AGL</small>	Geflügelcremesuppe <small>AGL</small>	Rindsuppe mit Einlage <small>AC L</small>
Menü 1	Putenrollbraten mit Gemüse und Rösti <small>ACFGO</small>	Lasagne mit Salatteller <small>ACFGO</small>	Zanderfilet in Kräutersoße mit Gemüse und Reis <small>ACFGO</small>	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und Salat <small>ACFGO</small>	Spargelauf mit Dillssoße, Erdäpfel und Salat <small>ACG LO</small>	Speckknödel gebacken mit Sauerkraut und Kartoffeln <small>ACFGO</small>	Ragout vom Maibock in Rotweinssoße mit Serviettenknödel, Apfelblaukraut <small>ACFGO</small>
Menü 2	Grießschmarrn mit Röster	Topfen-Quinoalaibchen auf Tomatendip, Erdäpfel und Salat	Hausgemachte Buchteln mit Vanillesoße <small>A C G</small>	Gemüsepalatschinken mit Kräutersauce und Salat <small>ACFGO</small>	Gebackene Topfenlasagne mit Waldbeeren und Vanillesoße <small>ACG</small>	Kartoffelstrudel mit Schwammerlsoße und Salat <small>ACFGO</small>	Mohnnudeln mit Kompott <small>AC G</small>
Menü 3	Gemischter Salatteller, Sauerrahmdip, Gemüsebällchen und Mozzarella <small>AMOFLG</small>	Mühlviertler Bauernsalat mit gekochten Grammelknödel <small>AMOFLG</small>	Frische Blattsalate, frischer Erdäpfelsalat, Leinöl, gebackene Hühnerstreifen, Kernöl <small>AMOFLG</small>	Cesar Salat, Blattsalate mit Putenstreifen, Tomaten, Ei, Parmesan und Croutons <small>AMOFLG</small>	Mühlviertler Bauernsalat mit Mozzarella, gebackene Kartoffelrösti <small>AMOFLG</small>	Cesar Salat Blattsalate mit Putenstreifen, Tomaten, Ei, Parmesan und Croutons <small>AMOFLG</small>	Frische Blattsalate, frischer Erdäpfelsalat, Leinöl, gebackene Hühnerstreifen, Kernöl <small>AMOFLG</small>
Nachtsch	Zucchinischnitte <small>ACG</small>	Obst	Joghurt mit Birchermüsli <small>ACG</small>	Obstschnitte	Kompott <small>ACG</small>	Obst	Sachernschnitte <small>ACG</small>
Abendessen:							
Milchkost	Milchreis mit Früchten <small>AG</small>	Grießkoch mit Kakao <small>AG</small>	Vanillepudding mit Bisquit <small>AG</small>	Grießkoch mit Kakao <small>AG</small>	Milchreis mit Früchten <small>AG</small>	Grießkoch mit Kakao <small>AG</small>	Vanillepudding mit Bisquit <small>AG</small>
Suppe	Erdäpfelsuppe mit Kräutern <small>AGL</small>	Mühlviertler Rahmsuppe <small>AG</small>	Erdäpfelsuppe mit Kräutern <small>AGL</small>	Rindsuppe mit Einlage <small>AG</small>	Mühlviertler Rahmsuppe <small>AGL</small>	Erdäpfelsuppe mit Kräutern <small>AG</small>	Mühlviertler Rahmsuppe <small>AGL</small>
Abendessen	Erdäpfelkäse garniert mit Brot <small>ACFGO</small>	Beuscherlsuppe mit Semmerl <small>ACFGO</small>	Griechischer Salat mit Schafskäse, Ei und Semmelwecken <small>ACFGO</small>	Kaltes Geselchtes garniert <small>ACFGO</small>	Schokokuchen mit Waldbeerjogurt <small>ACFGO</small>	Camenbert garniert mit Brot und Butter <small>ACFGO</small>	Haussulz mit Zwiebel, garniert mit Brot <small>ACFGO</small>
Jause	Wurstbrot <small>ACGM</small>	Schinkenbrot <small>ACGM</small>	Topfenkäsebrot <small>ACGM</small>	Schinkenwurstbrot <small>ACGM</small>	Hausbrot mit Streichkäse <small>ACGM</small>	Hausbrot mit Leberstreichwurst <small>ACGM</small>	Wurstbrot <small>ACGM</small>

Allergeninformation lt. Codex Empfehlung: A=Gluten, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fisch, E=Erdnuss, F=Soja, G= Milch, H=Nüsse, L=Sellerie, M=Senf, N=Sesam, O=Sulphit, P=Lupinen, R=Weichtiere

in unserem Betrieb werden Speisen und Getränke mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte und Spuren können trotz größter hygienischer Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden

Wir wünschen einen guten Appetit! - Änderungen Vorbehalten!

Küchenleiter: Hurnaus Werner, und das gesamte Küchenteam