



# SPEISEPLAN

VS - KW 44 / 2021



montag 01.11.2021

dienstag 02.11.2021

mittwoch 03.11.2021

donnerstag 04.11.2021

freitag 05.11.2021

 tages- menü 1		<b>Knoblauchcremesuppe GAL</b> MSC-Knusperfisch gebacken <b>AD</b> auf fruchtigem Herbstgemüse mit Petersiliedäpfel	<b>Dinkelspiralen A</b> mit Sauce Milanese mit Pute <b>AF</b> dazu Salat der Saison Topfencreme mit Mandarinen <b>G</b>	<b>Rindsragout AM</b>  mit Serviettenknödel <b>GAC</b> und Blattsalat Monaco mit Sonnenblumenkernen Banane	<b>Käsenockerluppe GACL</b> Cremiger Milchreis mit Birne <b>G</b> mit Zimtzucker und Milch <b>G</b>
		Ei = 18,5 / Ft = 18,6 / Kh = 58,1 / kCal = 480,4 / kj = 2010 / BE = 4,5	Ei = 20,5 / Ft = 10,1 / Kh = 81,1 / kCal = 510,1 / kj = 2134 / BE = 6,7	Ei = 22,0 / Ft = 17,1 / Kh = 55,4 / kCal = 464,6 / kj = 1944 / BE = 4,6	Ei = 13,2 / Ft = 14,8 / Kh = 73,4 / kCal = 484,7 / kj = 2028 / BE = 6,0
 tages- menü 2 schweinefleischfrei		<b>Champignonschnitzel vom Huhn A</b>  mit Erbsengemüse <b>M</b> mit Dinkelkreis <b>A</b> Obst	<b>Kürbiscremesuppe GAL</b> Flauriger Kaiserschmarrn <b>GAC</b> mit hausgemachtem Zwetschkenröster und Milch <b>G</b>	<b>Grießdukatensuppe AC</b> Herhaftes Erdäpfelgulasch <b>A</b>  dazu Mischbrot <b>AF</b>	<b>Putenkäsekrainer G</b>  mit Grillsauce dazu Rösterdäpfel <b>A</b> Birnenjoghurt <b>G</b>
		Ei = 34,0 / Ft = 12,5 / Kh = 60,0 / kCal = 495,4 / kj = 2073 / BE = 5,0	Ei = 18,4 / Ft = 16,2 / Kh = 85,5 / kCal = 571,1 / kj = 2390 / BE = 6,9	Ei = 9,2 / Ft = 5,6 / Kh = 57,6 / kCal = 323,4 / kj = 1353 / BE = 4,2	Ei = 21,9 / Ft = 19,2 / Kh = 40,8 / kCal = 432,2 / kj = 1809 / BE = 3,4
 tages- menü 3 vegetarisch		<b>Tunesischer Gemüsetopf FL</b> mit CousCous <b>A</b> Zwetschkenkuchen <b>GAC</b>	<b>Knuspernuggets Vegetarisch A</b> mit Salzerdäpfel und Paprika-Rahmpüree <b>G</b> Topfencreme mit Mandarinen <b>G</b>	<b>Petersilcremesuppe GAL</b> Grießschmarrn <b>GAC</b> mit hausgemachtem Beerenröster und Milch <b>G</b>	<b>Käsenockerluppe GACL</b>  Erdäpfelstrudel <b>GAC</b> mit Kräutercreme <b>G</b> dazu Bummerlsalat
		Ei = 11,8 / Ft = 12,1 / Kh = 64,0 / kCal = 419,6 / kj = 1756 / BE = 5,3	Ei = 12,3 / Ft = 15,5 / Kh = 61,2 / kCal = 443,5 / kj = 1856 / BE = 5,0	Ei = 16,5 / Ft = 30,6 / Kh = 92,3 / kCal = 717,7 / kj = 3003 / BE = 7,6	Ei = 10,1 / Ft = 13,6 / Kh = 33,9 / kCal = 306,0 / kj = 1280 / BE = 2,7
 tagesmenü 4		<b>Nuss-Bandnudeln AH</b>  mit hausgemachtem Apfelmus	<b>BBQ-Chickenkeule</b>  mit Erbsenreis Obst	<b>MSC-Alaska Seelachs gebacken AD</b> mit Kräutererdäpfel BIO- Banane	Herhaftes Gemüsechili <b>A</b>  dazu Dinkelbrot <b>ANP</b> Obst
		Ei = 10,7 / Ft = 11,0 / Kh = 88,6 / kCal = 502,5 / kj = 2102 / BE = 7,3	Ei = 55,4 / Ft = 33,3 / Kh = 50,8 / kCal = 727,7 / kj = 3045 / BE = 4,2	Ei = 25,7 / Ft = 13,6 / Kh = 89,4 / kCal = 596,0 / kj = 2494 / BE = 7,4	Ei = 13,4 / Ft = 4,6 / Kh = 51,2 / kCal = 305,9 / kj = 1280 / BE = 4,2
 jause 1		Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Karotten	<b>Vollkornbrot AFN</b> mit Butter <b>G</b> und Emmentaler <b>G</b> sowie Weintrauben	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Putenleberstreichwurst und Paprika Tricolor	Kürbislaibchen <b>AN</b> mit Thunfischauflauf und Banane
		kcal = 229, E = 12g, F = 8g, KH = 28g, BE = 2,4	kcal = 677, E = 24g, F = 39g, KH = 38g, BE = 4,9	kcal = 305, E = 11g, F = 8g, KH = 46g, BE = 3,8	kcal = 473, E = 12g, F = 11g, KH = 48g, BE = 3,9
 jause 2 vegetarisch		Haferflockenbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Karotten	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Schnittlauch sowie Weintrauben	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Kräuterlaufstrich <b>AGF</b> und Paprika Tricolor	Kürbislaibchen <b>AN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Banane
		kcal = 255, E = 11g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3	kcal = 339, E = 9g, F = 12g, KH = 38g, BE = 3,2	kcal = 346, E = 12g, F = 12g, KH = 48g, BE = 4	kcal = 377, E = 8, F = 17g, KH = 48, BE = 3,9



# SPEISEPLAN

VS - KW 45 / 2021



montag 08.11.2021

dienstag 09.11.2021

mittwoch 10.11.2021

donnerstag 11.11.2021

freitag 12.11.2021

tages- menü 1	Putenstreifen in Paprikarahmsauce <b>GAL</b> 🍗 mit Reis dazu Eisbergsalat Schoko-Pudding <b>GF</b>	Nudelauflauf mit Rindfleisch <b>GAC</b> 🍗 mit Knoblauchdip <b>GA</b> und Grünen Salat mit Sonnenblumenkernen Obst der Saison	Backerbensuppe <b>GACL</b> Gratinierter Fisch auf italienische Art <b>GD</b> mit Honig-Senfdip <b>GM</b> und Petersilerdäpfel	Brokkoli-Käsesuppe <b>G</b> Flaumige Marillenködel <b>GAC</b> 🥥 und Milch <b>G</b>	Geselchtes vom Schwein <b>L</b> 🍖 dazu Sauerkraut <b>A</b> mit Salzerdäpfel Banane
	Ei = 28,7 / Ft = 11,4 / Kh = 77,7 / kCal = 536,6 / kj = 2245 / BE = 6,4	Ei = 24,1 / Ft = 23,1 / Kh = 44,9 / kCal = 507,5 / kj = 2123 / BE = 4,1	Ei = 22,4 / Ft = 12,1 / Kh = 32,0 / kCal = 335,3 / kj = 1403 / BE = 2,7	Ei = 24,7 / Ft = 24,7 / Kh = 63,3 / kCal = 588,5 / kj = 2462 / BE = 3,2	Ei = 20,7 / Ft = 4,0 / Kh = 57,9 / kCal = 364,5 / kj = 1525 / BE = 4,8
tages- menü 2 schweinefleischfrei	Wursthörnchen mit Putenschinken <b>AF</b> 🍖 mit Pusztasalat Schoko-Pudding <b>GF</b>	Rindsuppe mit Frittaten <b>GACL</b> Flaumiger Topfenschmarrn <b>GAC</b> mit Pfirsichmus und Milch <b>G</b>	Puten-Cevapcici <b>GACM</b> 🍖 mit Letschgemüse <b>A</b> und Reis Obst	Cremespinat <b>GA</b> 🥬 mit Rösti-Erdäpfel <b>A</b> und ein gekochtes Ei <b>C</b> Vollkorn-Kürbiskuchen <b>GAHC</b>	Gemüsecremesuppe <b>GL</b> Thunfischspiralen "Feinschmecker" <b>AD</b> mit Grünen Salat mit Sonnenblumenkernen
	Ei = 16,2 / Ft = 14,5 / Kh = 59,7 / kCal = 440,9 / kj = 1845 / BE = 4,9	Ei = 23,2 / Ft = 27,6 / Kh = 62,7 / kCal = 590,9 / kj = 2473 / BE = 5,2	Ei = 25,7 / Ft = 11,8 / Kh = 68,4 / kCal = 324,5 / kj = 1358 / BE = 5,6	Ei = 14,9 / Ft = 23,8 / Kh = 56,4 / kCal = 505,2 / kj = 2114 / BE = 4,6	Ei = 15,8 / Ft = 18,4 / Kh = 43,4 / kCal = 426,1 / kj = 1783 / BE = 4,0
tagesmenü 3 vegetarisch	Canneloni-Ricotta überbacken <b>GAC</b> dazu Salat der Saison Obst der Saison	Gemüseeintopf <b>GA</b> 🥬 mit Kräutererdäpfel dazu Eisbergsalat Vollkorn-Marmorkuchen <b>GAC</b>	Backerbensuppe <b>GACL</b> Mascherlnudeln <b>A</b> mit Zucchini-Mais Sauce <b>GA</b> und Blattsalat Verde	Quinoa-Käse-Auflauf <b>GAC</b> mit Tomatensauce <b>A</b> dazu Salat der Saison mit Knoblauchdressing <b>GCM</b> Vanillejoghurt - BIO <b>G</b>	Gemüsecremesuppe <b>GL</b> Grießkoch nach Oma's Art <b>GA</b> dazu Benco und Milch <b>G</b>
	Ei = 5,6 / Ft = 12,0 / Kh = 25,3 / kCal = 236,6 / kj = 990 / BE = 2,1	Ei = 8,7 / Ft = 13,8 / Kh = 47,1 / kCal = 355,8 / kj = 1489 / BE = 3,9	Ei = 10,8 / Ft = 10,5 / Kh = 61,1 / kCal = 388,9 / kj = 1627 / BE = 5,0	Ei = 21,3 / Ft = 28,7 / Kh = 44,1 / kCal = 526,7 / kj = 2204 / BE = 3,6	Ei = 15,6 / Ft = 18 / Kh = 59,0 / kCal = 466,1 / kj = 1950 / BE = 4,9
tagesmenü 4	Hausgemachte gefüllte Buchteln <b>GAC</b> 🥥 mit Vanillesauce <b>GC</b> Obst	Karamellisierte Krautfleckerl <b>A</b> 🥬 Vollkorn-Marmorkuchen <b>GAC</b>	Lauch-Käsespätzle <b>GAC</b> 🥥 und Gurkerl Obst	Serbisches Bohnengulasch mit Putenextra <b>AL</b> 🍖 dazu Meterbrot <b>AF</b> Obst	Pizza Margherita <b>GA</b> 🥪 Banane
	Ei = 13,0 / Ft = 14,3 / Kh = 94,6 / kCal = 565,5 / kj = 2366 / BE = 7,8	Ei = 10,2 / Ft = 15,2 / Kh = 58,9 / kCal = 419,5 / kj = 1755 / BE = 4,9	Ei = 15,7 / Ft = 13,9 / Kh = 45,8 / kCal = 404,0 / kj = 1690 / BE = 4,4	Ei = 14,4 / Ft = 6,5 / Kh = 53,2 / kCal = 334,9 / kj = 1401 / BE = 4,4	Ei = 18,5 / Ft = 22,0 / Kh = 70,9 / kCal = 562,7 / kj = 2354 / BE = 5,9
jause 1	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Cocktailltomaten	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Putenknacker und eine Birne	Mohnstriezel <b>AFN</b> mit Putensalami und ein Apfel	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit hausgemachtem Thunfischauflstrich <b>CDGM</b> und Weintrauben	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenleberkäse und Gurke
	kcal = 250, E = 11g, F = 8g, KH = 33g, BE = 2,7	kcal = 229, E = 9g, F = 10g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 263, E = 12g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3	kcal = 461, E = 14g, F = 11g, KH = 53g, BE = 4,4	kcal = 165, E = 7g, F = 3g, KH = 26g, BE = 2,2
jause 2 vegetarisch	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Cocktailltomaten	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit hausgemachtem Gemüseauflstrich <b>CGMO</b> und eine Birne	Mohnstriezel <b>AFN</b> mit Eckerlkäse <b>G</b> und ein Apfel	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer laktosefrei <b>G</b> und Weintrauben	Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Liptauerauflstrich <b>GM</b> und Gurke
	kcal = 303, E = 7g, F = 16g, KH = 33g, BE = 2,8	kcal = 312, E = 7g, F = 8g, KH = 25g, BE = 2,1	kcal = 263, E = 8g, F = 11g, KH = 32, BE 2,7	kcal = 533, E = 18g, F = 28g, KH = 53g, BE = 3,7	kcal = 291, E = 6g, F = 8g, KH = 25, BE = 2,1



# SPEISEPLAN

VS - KW 46 / 2021



montag 15.11.2021

dienstag 16.11.2021

mittwoch 17.11.2021

donnerstag 18.11.2021

freitag 19.11.2021

<b>tages- menü 1</b>	<b>Gemüsestrudel <b>GAC</b></b> mit Knoblauchchip <b>G</b> und Petersilieräpfel Brombeerjoghurt <b>G</b>  Ei = 17,6 / Ft = 15,4 / Kh = 52,7 / kCal = 436,1 / kj = 1825 / BE = 5,2	<b>Waldviertler Grießsuppe <b>GAL</b></b> Rahmsauce mit feinen Lachsstücken <b>GAD</b> mit Dinkelkreis <b>A</b> dazu roter Rübensalat	<b>Linsen-Lasagne <b>GAHC</b></b> <small>Tipps</small> dazu grüner Salat Vanille-Topfencreme <b>G</b>	<b>Mediterrane Huhn-Nudelreissuppe <b>ACL</b></b> Apfelsreisauflauf <b>GC</b> dazu fruchtiges Erdbeermus und Milch <b>G</b>	<b>Rindsbraten <b>ALM</b></b> <small>W</small> mit Preiselbeeren und Dinkelspiralen <b>A</b> Krapfen <b>GAC</b>  Ei = 49,6 / Ft = 16,9 / Kh = 82,9 / kCal = 693,2 / kj = 2900 / BE = 6,5
	<b>Rindsuppe mit Tarhonya <b>AL</b></b> MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" <b>AD</b> auf fruchtigem Herbstgemüse mit Salzerdäpfel dazu California Salat	<b>Fleischknödel von der Pute <b>AC</b></b> <small>W</small> mit Bratensaft <b>AL</b> dazu Bayrisches Kraut <b>A</b> Orangen-Topfencreme <b>G</b>	<b>G'schmackiger Rahm-Kohlrabi mit Erbsen <b>GA</b></b> mit Rösteräpfel <b>A</b> und Putenfrankfurter dazu Salat der Saison Obst	<b>Dinkelspiralen <b>A</b></b> <small>W</small> mit Tomatensauce <b>A</b> dazu grüner Salat Pfirsichjoghurt <b>G</b>	<b>Parmesan-Erdäpfelsuppe <b>GFL</b></b> Süße Bröselnudeln <b>GAC</b> <small>W</small> mit hausgemachtem Birnenmus und Milch <b>G</b>
<b>tages- menü 2</b> <small>schweinefleischfrei</small>	<b>Ei = 23,9 / Ft = 10,7 / Kh = 63,3 /            kCal = 449,8 / kj = 1882 / BE = 5,1</b>	<b>Ei = 22,8 / Ft = 13,3 / Kh = 62,4 /            kCal = 466,7 / kj = 1953 / BE = 5,2</b>	<b>Ei = 14,3 / Ft = 18,3 / Kh = 41,3 /            kCal = 394,2 / kj = 1649 / BE = 3,4</b>	<b>Ei = 15,4 / Ft = 9,5 / Kh = 76,6 /            kCal = 465,2 / kj = 1947 / BE = 6,3</b>	<b>Ei = 21,0 / Ft = 18,0 / Kh = 113,4 /            kCal = 712,5 / kj = 2981 / BE = 9,4</b>
	<b>Tortellini Spinat-Ricotta <b>GAC</b></b> mit Tomaten-Basilikumsauce <b>AL</b> und Blattsalat Verde Brombeerjoghurt <b>G</b>  Ei = 19,8 / Ft = 15,5 / Kh = 68,2 / kCal = 501,6 / kj = 2099 / BE = 4,4	<b>Knuspernuggets Vegetarisch <b>A</b></b> mit Gemüsecurry <b>AF</b> und Paprikaerdäpfel Obst der Saison	<b>Gelbe Rübencremesuppe <b>GAL</b></b> Grießschmarrn <b>GAC</b> mit hausgemachtem Beerenröster und Milch <b>G</b>	<b>Eiernockerl <b>AC</b></b> dazu roter Rübensalat Schoko-Brownie <b>AHC</b>	<b>Gemüse-Erdäpfel-Gröstl <b>A</b></b> <small>W</small> mit Pusztasalat Krapfen <b>GAC</b>  Ei = 6,5 / Ft = 11,7 / Kh = 43,9 / kCal = 312,3 / kj = 1307 / BE = 3,6
<b>tagesmenü 4</b>	<b>Zürcher Putengeschnetzeltes <b>GAL</b></b> <small>W</small> mit Spätzle "Max & Moritz" <b>AC</b> Obst  Ei = 26,8 / Ft = 14,0 / Kh = 70,9 / kCal = 528,6 / kj = 2212 / BE = 6,4	<b>Cremiger Milchreis <b>G</b></b> <small>W</small> mit Zimtzucker Obst	<b>Putenleberkäse <b>A</b></b> <small>W</small> und Erdäpfelpüree <b>G</b> Obst	<b>Wiener Backhendl <b>ACF</b></b> <small>W</small> dazu Erdäpfel-Gurkenrahmsalat <b>GCM</b> Obst	<b>Tomatensemmelknödel Handgemacht <b>GAC</b></b> dazu Jägersauce mit Putenschinken <b>GF</b> Krapfen <b>GAC</b>  Ei = 11,6 / Ft = 21,7 / Kh = 58,5 / kCal = 478,1 / kj = 2001 / BE = 3,5
	<b>Vollkornbrot <b>AF</b> mit Putenschinken und Plaumen</b>  kcal = 232, E = 11g, F = 6g KH = 34g, BE = 3	<b>Kornspitz <b>AF</b> mit Putenleberkäse und eine Banane</b>  kcal = 284, E = 9g, F = 4g, KH = 52g, BE = 4,1	<b>Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Gurke</b>  kcal = 238, E = 12g, F = 8g, KH = 29g, BE = 2,4	<b>Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Karotten</b>  kcal = 238, E = 6g, F = 15g, KH = 20g, BE = 1,6	<b>Meterbrot <b>AF</b> mit Putensalami und Apfel</b>  kcal = 350, E = 11g, F = 11g, KH = 51g, BE = 4,2
<b>jause 1</b>	<b>Vollkornbrot <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Pflaumen</b>  kcal = 232, E = 11g, F = 22g, KH = 44, BE = 3,9	<b>Kornspitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Zucchini aufstrich <b>CGM</b> und Banane</b>  kcal = 297, E = 6g, F = 7g, KH = 51g, BE = 4,2	<b>Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Gouda <b>G</b> und Butter <b>G</b> und Gurke</b>  kcal = 418, E = 17g, F = 26g, KH = 29g, BE = 2,5	<b>Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Eckerlkäse <b>G</b> und Karotten</b>  kcal = 233, E = 10g, F = 12g, KH = 20g, BE = 1,7	<b>Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Erdäpfelkäse <b>G</b> und Apfel</b>  kcal = 275, E = 8g, F = 4g, KH = 52, BE = 4,3
	<b>Vollkornbrot <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Pflaumen</b>  kcal = 232, E = 11g, F = 22g, KH = 44, BE = 3,9	<b>Kornspitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Zucchini aufstrich <b>CGM</b> und Banane</b>  kcal = 297, E = 6g, F = 7g, KH = 51g, BE = 4,2	<b>Haferflockenbrot <b>AF</b> mit Gouda <b>G</b> und Butter <b>G</b> und Gurke</b>  kcal = 418, E = 17g, F = 26g, KH = 29g, BE = 2,5	<b>Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Eckerlkäse <b>G</b> und Karotten</b>  kcal = 233, E = 10g, F = 12g, KH = 20g, BE = 1,7	<b>Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Erdäpfelkäse <b>G</b> und Apfel</b>  kcal = 275, E = 8g, F = 4g, KH = 52, BE = 4,3



# SPEISEPLAN

VS - KW 47 / 2021



montag 22.11.2021

dienstag 23.11.2021

mittwoch 24.11.2021

donnerstag 25.11.2021

freitag 26.11.2021

tages- menü 1	Spaghetti <b>A</b> mit Sauce Bolognese vom Rind <b>A</b> und Parmesan <b>G</b> dazu Bummerlsalat Apfeljoghurt <b>G</b>  Ei = 22,4 / Ft = 16,7 / Kh = 87,9 / kCal = 601,0 / kj = 2515 / BE = 7,3	Specklinsen vom Schwein <b>ADM</b>  mit Schnittlaucherdäpfel Vollkorn-Topfenkuchen <b>GAC</b>	Buchstabensuppe - BIO <b>AL</b> Thunfischauflauf <b>GACDL</b> mit Paradeissauce <b>AL</b> dazu grüner Salat  Ei = 16,8 / Ft = 20,3 / Kh = 50,3 / kCal = 454,1 / kj = 1900 / BE = 4,1	Herhaftes Gemüsechili <b>A</b>  mit Dinkelreis <b>A</b> Obst  Ei = 17,4 / Ft = 5,4 / Kh = 63,9 / kCal = 380,5 / kj = 1592 / BE = 5,3	Lauchcremesuppe <b>GAL</b> Flaumige Topfennockerl <b>GAC</b>  dazu Himbeersauce und Milch <b>G</b>  Ei = 20,6 / Ft = 20,1 / Kh = 61,0 / kCal = 513,9 / kj = 2150 / BE = 5,4
	Gschmackige Rahmfisolen <b>GA</b>  mit Salzerdäpfel dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Apfeljoghurt <b>G</b>  Ei = 13,3 / Ft = 19,4 / Kh = 43,9 / kCal = 410,3 / kj = 1717 / BE = 3,6	Erdäpfelsuppe <b>GL</b> Germknödel mit Nougat <b>GAC</b>  und Mohnzucker dazu Milch <b>G</b>  Ei = 14,0 / Ft = 23,9 / Kh = 65,1 / kCal = 537,1 / kj = 2248 / BE = 5,4	Bandnudeln <b>A</b> mit Broccoli-Schinkensauce <b>GAF</b> dazu grüner Salat Pfirsichkompott  Ei = 17,2 / Ft = 12,3 / Kh = 74,4 / kCal = 483,6 / kj = 2024 / BE = 6,1	Nudelsuppe <b>AL</b> MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade <b>ADO</b> mit Tomatenreis dazu Salat der Saison  Ei = 21,2 / Ft = 7,9 / Kh = 76,7 / kCal = 467,0 / kj = 1954 / BE = 6,3	Putenbraten  mit Blaukraut <b>A</b> und Serviettenknödel <b>GAC</b> Honigjoghurt mit Melone <b>G</b>  Ei = 33,9 / Ft = 13,6 / Kh = 43,5 / kCal = 432,2 / kj = 1808 / BE = 3,6

tages- menü 2 schweinefleischfrei	Gschmackige Rahmfisolen <b>GA</b>  mit Salzerdäpfel dazu bunter Blattsalat mit Kürbiskernen Apfeljoghurt <b>G</b>  Ei = 13,3 / Ft = 19,4 / Kh = 43,9 / kCal = 410,3 / kj = 1717 / BE = 3,6	Erdäpfelsuppe <b>GL</b> Germknödel mit Nougat <b>GAC</b>  und Mohnzucker dazu Milch <b>G</b>  Ei = 14,0 / Ft = 23,9 / Kh = 65,1 / kCal = 537,1 / kj = 2248 / BE = 5,4	Bandnudeln <b>A</b> mit Broccoli-Schinkensauce <b>GAF</b> dazu grüner Salat Pfirsichkompott  Ei = 17,2 / Ft = 12,3 / Kh = 74,4 / kCal = 483,6 / kj = 2024 / BE = 6,1	Nudelsuppe <b>AL</b> MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade <b>ADO</b> mit Tomatenreis dazu Salat der Saison  Ei = 21,2 / Ft = 7,9 / Kh = 76,7 / kCal = 467,0 / kj = 1954 / BE = 6,3	Putenbraten  mit Blaukraut <b>A</b> und Serviettenknödel <b>GAC</b> Honigjoghurt mit Melone <b>G</b>  Ei = 33,9 / Ft = 13,6 / Kh = 43,5 / kCal = 432,2 / kj = 1808 / BE = 3,6
	Sternchensuppe <b>AL</b>  Topfen-Auflauf mit Mandarinen <b>GAC</b> dazu Marillenmus und Milch <b>G</b>  Ei = 21,7 / Ft = 38,5 / Kh = 55,5 / kCal = 659,7 / kj = 2760 / BE = 4,6	Karamelierte Krautfleckerl <b>A</b>  dazu Salatmix mit Karottenstreifen Beerenjoghurt <b>G</b>  Ei = 11,3 / Ft = 14,0 / Kh = 57,7 / kCal = 408,0 / kj = 1707 / BE = 4,8	Buchstabensuppe <b>AL</b> Canneloni-Ricotta überbacken <b>GAC</b> mit Tomatensauce <b>A</b> dazu Salat der Saison  Ei = 8,8 / Ft = 13,1 / Kh = 32,0 / kCal = 286,7 / kj = 1200 / BE = 2,6	Geröstete Knödel mit Ei <b>GAC</b> dazu roter Rübensalat Obst  Ei = 15,0 / Ft = 16,7 / Kh = 44,3 / kCal = 391,6 / kj = 1639 / BE = 3,7	Erdäpfelgulasch <b>A</b> mit Karottenbrot <b>AF</b> Honigjoghurt mit Melone <b>G</b>  Ei = 10,7 / Ft = 9,8 / Kh = 51,1 / kCal = 343,4 / kj = 1437 / BE = 4,2

tagesmenü 3 vegetarisch	MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" <b>AD</b> mit Petersilerdäpfel Obst  Ei = 20,3 / Ft = 5,4 / Kh = 52,9 / kCal = 344,0 / kj = 1439 / BE = 4,3	Kalbsbutterschnitzel <b>ACL</b>  mit Erdäpfelpüree <b>G</b> Obst  Ei = 21,1 / Ft = 22,8 / Kh = 43,0 / kCal = 469,7 / kj = 1965 / BE = 3,5	Hühnerbrust vom Wok <b>AFR</b>  dazu Reis gebraten mit Ei <b>ACF</b> Obst  Ei = 18,4 / Ft = 4,7 / Kh = 58,6 / kCal = 356,2 / kj = 1490 / BE = 4,8	Flaumiger Kaiserschmarrn <b>GAC</b>  mit hausgemachtem Birnenmus Obst  Ei = 11,6 / Ft = 3,3 / Kh = 81,9 / kCal = 408,6 / kj = 1710 / BE = 6,8	Gemüsepizza <b>GA</b>  Obst  Ei = 16,7 / Ft = 19,0 / Kh = 58,8 / kCal = 478,0 / kj = 2000 / BE = 4,9
	Ur-Spitz <b>AF</b> mit Putenschinken und ein Apfel  kcal = 194, E = 10g, F = 1g, KH = 35g, BE = 2,9	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenextra und eine Banane  kcal = 291, E = 9g, F = 5g, KH = 51g, BE = 4,2	Grahamweckerl <b>A</b> mit Putensalami und Gurke  kcal = 287, E = 12g, F = 19g, KH = 17g, BE = 1,4	Roggenbrot <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und eine Clementine  kcal = 386, E = 7g, F = 13g, KH = 58g, BE = 4,8	Mischbrot <b>AF</b> mit Putenkrakauer und Cocktailltomaten  kcal = 207, E = 9g, F = 4g, KH = 32g, BE = 2,7

tagesmenü 4	Ur-Spitz <b>AF</b> mit Putenschinken und ein Apfel  kcal = 194, E = 10g, F = 1g, KH = 35g, BE = 2,9	Meterbrot <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Schnittlauch und eine Banane  kcal = 344, E = 5g, F = 13g, KH = 50g, BE = 4,2	Grahamweckerl <b>A</b> mit Butter <b>G</b> und Gouda <b>G</b> laktosefrei und eine Gurke  kcal = 409, E = 13g, F = 32g, KH = 17g, BE = 1,4	Roggenbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Ei aufstrich <b>CM</b> und eine Clementine  kcal = 359, E = 10g, F = 9g, KH = 58g, BE = 5,2	Mischbrot <b>AF</b> mit Butter und Edamer laktosefrei <b>G</b> und Cocktailltomaten  kcal = 401, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7
	Ur-Spitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Gervais <b>G</b> und Apfel  kcal = 215, E = 6g, F = 4g, KH = 38g, BE = 3,2	Meterbrot <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Schnittlauch und eine Banane  kcal = 344, E = 5g, F = 13g, KH = 50g, BE = 4,2	Grahamweckerl <b>A</b> mit Butter <b>G</b> und Gouda <b>G</b> laktosefrei und eine Gurke  kcal = 409, E = 13g, F = 32g, KH = 17g, BE = 1,4	Roggenbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Ei aufstrich <b>CM</b> und eine Clementine  kcal = 359, E = 10g, F = 9g, KH = 58g, BE = 5,2	Mischbrot <b>AF</b> mit Butter und Edamer laktosefrei <b>G</b> und Cocktailltomaten  kcal = 401, E = 14g, F = 24g, KH = 32g, BE = 2,7



# SPEISEPLAN

VS - KW 48 /2021



montag 29.11.2021

dienstag 30.11.2021

mittwoch 01.12.2021

donnerstag 02.12.2021

freitag 03.12.2021

<b>tages- menü 1</b>	Bohnengulasch mit Putenfrankfurter <b>GA</b>  mit Kornbrot <b>AF</b> Nougatpudding <b>GH</b>	Brokkoli-Käsesuppe <b>G</b> Thunfischspiralen "Feinschmecker" <b>AD</b> dazu Paradeissaucé <b>AL</b> dazu Salat der Saison	Winterlicher Ofenerdäpfel mit Sauce Milanese mit Pute <b>AF</b> dazu Salat der Saison mit Kürbiskerne Lebkuchen <b>GAC</b>	Rindsgulasch <b>AL</b> mit Spätzle "Max & Moritz" <b>AC</b> Obst	Gemüsecremesuppe <b>GL</b> Grießkoch nach Oma's Art <b>GA</b>  dazu Benco
	Ei = 18,7 / Ft = 13,6 / Kh = 52,0 / kCal = 410,9 / kj = 1719 / BE = 4,4	Ei = 17,4 / Ft = 21,6 / Kh = 53,8 / kCal = 484,3 / kj = 2026 / BE = 4,4	Ei = 15,8 / Ft = 13,5 / Kh = 64,8 / kCal = 452,4 / kj = 1893 / BE = 5,4	Ei = 25,0 / Ft = 14,2 / Kh = 68,3 / kCal = 511,6 / kj = 2141 / BE = 6,2	Ei = 10,5 / Ft = 12,6 / Kh = 52,0 / kCal = 368,6 / kj = 1543 / BE = 4,3
<b>tages- menü 2</b> schweinefleischfrei	Spinat-Ravioli <b>GAC</b>  mit Kürbissauce <b>GA</b> dazu Salat der Saison Vollkorn-Mandarinen-Topfenkuchen <b>GAC</b>	Erdäpfelstrudel <b>GAC</b>  mit Gemüse in Rahmsauce <b>GA</b> dazu Blattsalat mit Mais Obst	Knoblauchcremesuppe <b>GAL</b> Gebratene, süße Schupfnudeln <b>GAC</b> mit Bratapfelmus und Milch <b>G</b>	Spinatnockerlsuppe <b>ACL</b>  MSC-Tomaten-Knusperfisch <b>AD</b> mit Petersiliedäpfel dazu Salat der Saison	Paprikahenderl <b>GAL</b>  mit Rahm-Dip <b>GA</b> und Dinkelspiralen <b>A</b> dazu California Salat Mandarine
	Ei = 14,2 / Ft = 18,9 / Kh = 66,2 / kCal = 500,3 / kj = 2093 / BE = 5,5	Ei = 7,6 / Ft = 12,2 / Kh = 45,6 / kCal = 330,0 / kj = 1381 / BE = 3,8	Ei = 14,7 / Ft = 16,1 / Kh = 81,2 / kCal = 540,3 / kj = 2261 / BE = 6,5	Ei = 21,8 / Ft = 19,6 / Kh = 51,0 / kCal = 476,2 / kj = 1993 / BE = 4,1	Ei = 30,3 / Ft = 20,5 / Kh = 61,8 / kCal = 565,8 / kj = 2368 / BE = 4,7
<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	Backerbsensuppe <b>GACL</b> Apfelstrudel <b>A</b> mit Vanillesauce <b>GC</b> und Milch <b>G</b>	Krautfleisch vegetarisch <b>GF</b> mit Salzerdäpfel Fruchtjoghurt <b>G</b>	Gemüse-Perlweizen <b>GA</b> mit Ratatouillegemüse <b>A</b> dazu Salatmix mit roten Rüben Obst	Spinatnockerlsuppe <b>ACL</b>  Grenadiermarsch vegetarisch <b>AC</b> mit Pusztasalat	Hirse- Gemüseauflauf <b>GC</b> und Tomaten-Dipsauce dazu grüner Salat Nikolo, Mandarine <b>G</b>
	Ei = 10,3 / Ft = 14,3 / Kh = 30,6 / kCal = 372,1 / kj = 1557 / BE = 5,4	Ei = 11,3 / Ft = 9,7 / Kh = 44,9 / kCal = 325,1 / kj = 1360 / BE = 3,7	Ei = 6,1 / Ft = 9,8 / Kh = 33,6 / kCal = 252,2 / kj = 1055 / BE = 2,7	Ei = 9,5 / Ft = 11,0 / Kh = 45,1 / kCal = 326,1 / kj = 1365 / BE = 3,7	Ei = 11,5 / Ft = 18,5 / Kh = 50,3 / kCal = 419,7 / kj = 1756 / BE = 4,1
<b>tagesmenü 4</b>	Gebackene Hühnerbrust <b>ACF</b>  mit Erdäpfelsalat Obst	Zwetschkenknödel <b>GAC</b>  Obst	Fleischhörnchen vom Rind <b>A</b>  mit Gurkerl Lebkuchen <b>GAC</b>	Gemüselasagne <b>GACL</b>  Obst	Linsentopf mit Putenschinken <b>ADFM</b>  und Serviettenknödel <b>GAC</b> Mandarine
	Ei = 20,7 / Ft = 16,1 / Kh = 53,6 / kCal = 448,1 / kj = 1875 / BE = 4,4	Ei = 11,3 / Ft = 7,5 / Kh = 98,4 / kCal = 517,6 / kj = 2166 / BE = 6,3	Ei = 19,7 / Ft = 13,0 / Kh = 63,0 / kCal = 480,8 / kj = 2012 / BE = 5,2	Ei = 12,4 / Ft = 17,7 / Kh = 56,4 / kCal = 441,4 / kj = 1847 / BE = 4,7	Ei = 15,6 / Ft = 7,6 / Kh = 42,2 / kCal = 303,1 / kj = 1269 / BE = 3,5
<b>jause 1</b>	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit Puten Kabanossi und ein Apfel	Mischbrot <b>AF</b> mit Putenleberkäse und Kohlrabischeiben	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenextra und Weintrauben	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit hausgemachtem Thunfischauftisch <b>CDGM</b> und eine Banane	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Cockaittomaten
	kcal = 317, E = 16g, F = 14g, KH = 31g, BE = 2,6	kcal = 210, E = 10g, F = 4g, KH = 34g, BE = 2,8	kcal = 252, E = 8g, F = 5g, KH = 42g, BE = 3,5	kcal = 282, E = 9g, F = 7g, KH = 46g, BE = 3,8	kcal = 291, E = 9g, F = 17g, KH = 26g, BE = 2,2
<b>jause 2</b> vegetarisch	Dinkelweckerl <b>AFN</b> mit hausgemachtem Liptauer <b>GM</b> und ein Apfel	Mischbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> dazu Kohlrabischeiben	Meterbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Weintrauben	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer <b>G</b> laktosefrei und eine Banane	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit hausgemachtem Gervais <b>G</b> und Cockaittomaten
	kcal = 345, E = 9g, F = 10g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 300, E = 6g, F = 16g, KH = 32g, BE = 2,7	kcal = 201, E = 7g, F = 8g, KH = 24g, BE = 2	kcal = 456, E = 13g, F = 25g, KH = 45g, BE = 3,7	kcal = 259, E = 12g, F = 11g, KH = 28, BE = 2,4



# SPEISEPLAN

VS - KW 49 / 2021



montag 06.12.2021

dienstag 07.12.2021

mittwoch 08.12.2021

donnerstag 09.12.2021

freitag 10.12.2021

<b>tages- menü 1</b>	Erdäpfel-Kürbisgulasch mit Putenschinkenwürfeln <b>A</b>  dazu Vollkornbrot <b>AFN</b> Obst der Saison	Kräutertröpfteigsuppe <b>GACL</b> Scheiterhaufen mit Äpfel <b>GAC</b>  mit Fruchtsauce und Milch <b>G</b>		Gnocchi mit Tomaten und Rucola <b>A</b>  an Pesto-Sauce <b>GAH</b> dazu Salatmix mit Karottentreifen Lebkuchenpudding <b>G</b>	Rindsuppe mit Tarhonya <b>AL</b> Pizza "al Tonno" <b>GAD</b> dazu grüner Salat Sonnenblumenkerne
	Ei = 13,1 / Ft = 3,2 / Kh = 50,8 / kCal = 290,8 / kj = 1217 / BE = 3,9	Ei = 18,2 / Ft = 18,0 / Kh = 90,0 / kCal = 600,8 / kj = 2514 / BE = 7,2		Ei = 12,9 / Ft = 15,5 / Kh = 82,6 / kCal = 529,2 / kj = 2214 / BE = 7,1	Ei = 25,5 / Ft = 31,2 / Kh = 51,7 / kCal = 611,6 / kj = 2559 / BE = 4,7
<b>tages- menü 2</b> schweinefleischfrei	Vegetarischer Linsentopf <b>AM</b>  mit Salzerdäpfel dazu grüner Salat Apfel-Zimtjoghurt <b>G</b>	Kräutertröpfteigsuppe <b>GACL</b> Chili Con Carne vom Rind <b>A</b>  dazu Mischbrot <b>AF</b>		Parmesan-Erdäpfelsuppe <b>GFL</b>  Pancake <b>GAC</b> dazu fruchtiges Erdbeermus und Milch <b>G</b>	Putenreisfleisch  dazu Eisbergsalat Vollkorn-Topfkuchen <b>GAC</b>
	Ei = 13,4 / Ft = 10,9 / Kh = 50,5 / kCal = 366,7 / kj = 1534 / BE = 4,2	Ei = 24,1 / Ft = 11,1 / Kh = 47,3 / kCal = 389,9 / kj = 1631 / BE = 3,9		Ei = 20,3 / Ft = 22,3 / Kh = 85,4 / kCal = 629,7 / kj = 2635 / BE = 7,1	Ei = 23,9 / Ft = 11,9 / Kh = 47,5 / kCal = 397,8 / kj = 1665 / BE = 3,9
<b>tagesmenü 3</b> vegetarisch	Geröstete Knödel mit Ei <b>GAC</b> dazu roter Rübensalat Apfel-Zimtjoghurt <b>G</b>	Gebratener Reis mit Ei und Gemüse <b>ACFN</b> dazu Salat der Saison Honig-Topfcreme mit Früchten <b>G</b>		Cremespinat <b>GA</b>  dazu Rösterdäpfel <b>A</b> und ein gekochtes Ei <b>C</b> Obst	Gemüsesuppe mit Tarhonya <b>AL</b> Süße Bröselnudeln <b>GAC</b> mit Pfirsichkompott und Milch <b>G</b>
	Ei = 17,0 / Ft = 21,6 / Kh = 42,6 / kCal = 437,5 / kj = 1831 / BE = 3,5	Ei = 13,0 / Ft = 14,8 / Kh = 50,6 / kCal = 393,2 / kj = 1646 / BE = 4,2		Ei = 10,9 / Ft = 12,7 / Kh = 41,6 / kCal = 330,9 / kj = 1385 / BE = 3,4	Ei = 17,0 / Ft = 11,4 / Kh = 118,8 / kCal = 661,7 / kj = 2769 / BE = 9,9
<b>tagesmenü 4</b>	Popeye-Spinatplätzchen <b>GAC</b>  mit Salzerdäpfel Obst	Cordonbleu vom Huhn <b>GAC</b>  dazu Erdäpfel-Gurkenrahmsalat <b>GCM</b> Obst		Kalbsgulasch <b>A</b>  dazu Vollkornhörnchen <b>A</b> Obst	Makkaroni & Cheese <b>GALM</b>  BIO- Banane
	Ei = 10,6 / Ft = 6,7 / Kh = 71,2 / kCal = 396,5 / kj = 1659 / BE = 5,9	Ei = 19,7 / Ft = 14,9 / Kh = 37,9 / kCal = 371,5 / kj = 1555 / BE = 3,1		Ei = 23,5 / Ft = 4,9 / Kh = 48,8 / kCal = 339,9 / kj = 1422 / BE = 4,0	Ei = 9,6 / Ft = 8,9 / Kh = 58,5 / kCal = 360,3 / kj = 1508 / BE = 4,8
<b>jause 1</b>	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenextra und eine Banane	Ur-Spitz <b>AF</b> mit hausgemachtem Liptaueraufstrich <b>GM</b> und Gurke		Mischbrot <b>AF</b> mit Putensalami und Karotten	Semmel <b>A</b> mit hausgemachtem Thunfischauflauf <b>CDGM</b> sowie eine Clementine
	kcal = 291, E = 8g, F = 5g, KH = 38g, BE = 4,2	kcal = 290, E = 6g, F = 8g, KH = 23g, BE = 1,9		kcal = 285, E = 12g, F = 12g, KH = 33g, BE = 2,7	kcal = 378, E = 8g, F = 8g, KH = 35g, BE = 2,9
<b>jause 2</b> vegetarisch	Meterbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und eine Banane	Ur-Spitz <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Tilsiter laktosefrei <b>G</b> und Gurke		Mischbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Gouda <b>G</b> laktosefrei dazu Karotten	Semmel <b>A</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> Schnittlauch sowie eine Clementine
	kcal = 311, E = 4g, F = 16g, KH = 37g, BE = 3,1	kcal = 339, E = 13g, F = 22g, KH = 22g, BE = 1,8		kcal = 407, E = 14g, F = 25g, KH = 33g, BE = 2,7	kcal = 283, E = 4g, F = 14g, KH = 35, BE = 2,9



# SPEISEPLAN

VS - KW 50 / 2021



montag 13.12.2021

dienstag 14.12.2021

mittwoch 15.12.2021

donnerstag 16.12.2021

freitag 17.12.2021

tages- menü 1	Gebratene Hühnerbrust <b>GA</b>  an Letschgemüse <b>A</b> mit Dinkelkreis <b>A</b> Beerenzoghurt <b>G</b>  Ei = 30,7 / Ft = 17,2 / Kh = 55,2 / kCal = 505,8 / kj = 2117 / BE = 4,5	Griechisches Gyrosteller  mit Reis dazu Tzatziki <b>GCM</b> Topfencreme mit Mandarinen <b>G</b>  Ei = 40,5 / Ft = 28,2 / Kh = 70,0 / kCal = 774,4 / kj = 3240 / BE = 5,8	MSC-Knusperfisch gebacken <b>AD</b> mit Erdäpfeln dazu Karotten-Mais-Salat Fruchtjoghurt <b>G</b>  Ei = 20,1 / Ft = 18,4 / Kh = 66,3 / kCal = 519,8 / kj = 2175 / BE = 5,4	Leberknödelsuppe vom Rind <b>AL</b>  Zwetschkenknödel <b>GAC</b> und Milch <b>G</b>  Ei = 20,4 / Ft = 15,4 / Kh = 99,8 / kCal = 629,4 / kj = 2634 / BE = 6,4	Schweinsragout <b>GAL</b>  mit Spätzle "Max & Moritz" <b>AC</b> dazu Bummerlsalat Obst der Saison  Ei = 22,0 / Ft = 15,1 / Kh = 66,5 / kCal = 500,3 / kj = 2093 / BE = 6,0
	Überbackene Putenschinkenfleckerl <b>GACF</b>  und Tomaten-Dipsauce dazu roter Rübensalat Beerenzoghurt <b>G</b>  Ei = 21,2 / Ft = 24,0 / Kh = 58,9 / kCal = 543,2 / kj = 2273 / BE = 4,9	Linsensuppe mit Ingwer <b>L</b>  Gebratene süße Schupfnudeln <b>GAC</b> mit Marillenröster und Milch <b>G</b>  Ei = 15,6 / Ft = 12,4 / Kh = 77,6 / kCal = 497,3 / kj = 2081 / BE = 6,4	Gemüse aus dem Wok <b>FL</b>  dazu Reis gebraten mit Ei <b>ACF</b> und Chinakohlsalat Obst  Ei = 8,0 / Ft = 11,1 / Kh = 62,3 / kCal = 387,8 / kj = 1623 / BE = 5,1	Gefüllter Paprika "Ungarische Art" vom Rind <b>GC</b>  mit Tomatensauce <b>A</b> und Salzerdäpfel Vollkorn-Gewürzkuchen <b>GAC</b>  Ei = 17,2 / Ft = 16,7 / Kh = 60,6 / kCal = 469,1 / kj = 1963 / BE = 5,0	Petersilcremesuppe <b>GAL</b> Gratinierter Fisch auf italienische Art <b>GD</b> mit Reis und Orientalischer Salat  Ei = 22,5 / Ft = 14,5 / Kh = 62,2 / kCal = 476,4 / kj = 1994 / BE = 5,2
tages- menü 2 schweinefleischfrei	Penne <b>AC</b>  mit Gemüsesauce <b>GAL</b> und Blattsalat Verde Obst  Ei = 10,7 / Ft = 4,0 / Kh = 80,3 / kCal = 408,9 / kj = 1711 / BE = 6,6	Mais-Paprikalaibchen <b>GAC</b> dazu Kräuter-Joghurt dip <b>GA</b> und Salzerdäpfel Birnenkuchen <b>GAHC</b>  Ei = 17,1 / Ft = 30,4 / Kh = 65,6 / kCal = 618,3 / kj = 2587 / BE = 5,4	Backerbensuppe <b>GACL</b> Cannelloni-Ricotta überbacken <b>GAC</b> dazu Salat der Saison mit Kürbiskernen  Ei = 11,8 / Ft = 23,0 / Kh = 19,8 / kCal = 337,1 / kj = 1410 / BE = 1,6	Couscous mit Karfiol und Tofu <b>AFE</b> dazu Salat der Saison mit Knoblauchdressing <b>GCM</b> Obst der Saison  Ei = 10,9 / Ft = 13,6 / Kh = 52,5 / kCal = 383,1 / kj = 1603 / BE = 4,3	Petersilcremesuppe <b>GAL</b> Grießkoch nach Oma's Art <b>GA</b> mit Zimtzucker und Milch <b>G</b>  Ei = 15,2 / Ft = 17,8 / Kh = 66,4 / kCal = 492,4 / kj = 2061 / BE = 5,5
	Topfenschmarrn <b>GAC</b>  mit Pfirsichmus Obst  Ei = 15,9 / Ft = 18,9 / Kh = 60,5 / kCal = 475,5 / kj = 1990 / BE = 5,0	Erdäpfel-Karfiolaufau <b>GAC</b>  Birnenkuchen <b>GAHC</b>  Ei = 11,8 / Ft = 20,5 / Kh = 38,7 / kCal = 391,7 / kj = 1639 / BE = 3,1	Grenadiermarsch mit Pute <b>AF</b>  und Gurkerl  Ei = 11,2 / Ft = 4,6 / Kh = 38,8 / kCal = 274,0 / kj = 1147 / BE = 3,2	Serbisches Bohnengulasch <b>A</b>  mit Kornbrot <b>AF</b> Obst  Ei = 11,8 / Ft = 3,9 / Kh = 44,9 / kCal = 266,5 / kj = 1115 / BE = 3,7	Pizza Margherita <b>GA</b>  Obst  Ei = 17,1 / Ft = 21,8 / Kh = 53,8 / kCal = 483,2 / kj = 2022 / BE = 4,4
tagesmenü 4	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit Putenleberkäse und ein Apfel  kcal = 205, E = 8g, F = 4g, KH = 34g, BE = 2,8	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit Streich Gouda <b>G</b> und Gurke  kcal = 263, E = 12g, F = 11g, KH = 28g, BE = 2,3	Mohnstriezel <b>AF</b> mit hausgemachtem Putenschinken- aufstrich <b>CM</b> und eine Birne  kcal = 252, E = 8g, F = 11g, KH = 29g, BE = 2,4	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit hausgemachtem Erdäpfelkas <b>G</b> und Banane  kcal = 299, E = 10g, F = 6g, KH = 50g, BE = 4,2	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit Putenextra und Weintrauben  kcal = 280, E = 11g, F = 9g, KH = 37g, BE = 3
	Wachauerlaibchen <b>AF</b> mit hausgemachtem Zucchini aufstrich <b>G</b> und ein Apfel  kcal = 205, E = 5g, F = 5g, KH = 34g, BE = 2,8	Vollkornbrot <b>AFN</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Gurke  kcal = 289, E = 9g, F = 17g, KH = 26g, BE = 2,3	Mohnstriezel <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer <b>G</b> laktosefrei und eine Birne  kcal = 391, E = 12g, F = 25g, KH = 29g, BE = 2,5	Kürbiskernbrot <b>AF</b> mit Butter laktosefrei <b>G</b> und Schnittlauch und Banane  kcal = 395, E = 8g, F = 19g, KH = 48g, BE = 4	Sonnenblumenweckerl <b>AF</b> mit hausgemachtem Eiaufstrich <b>CM</b> und Weintrauben  kcal = 306, E = 10g, F = 13g, KH = 37g, BE = 3



# SPEISEPLAN

VS - KW 51 / 2021



montag 20.12.2021

dienstag 21.12.2021

mittwoch 22.12.2021

donnerstag 23.12.2021

freitag 24.12.2021

tages- menü 1	Makkaroni & Cheese <b>GAL</b> dazu roter Rübensalat Erdbeerjoghurt <b>G</b>  Ei = 11,6 / Ft = 14,0 / Kh = 46,4 / kCal = 364,4 / kj = 1525 / BE = 3,8	Buchstabensuppe <b>AL</b> Erdäpfelstrudel <b>GAC</b> mit Apfel-Lauchdip <b>G</b> dazu Mais-Paprikasalat  Ei = 10,7 / Ft = 12,2 / Kh = 47,0 / kCal = 349,1 / kj = 1461 / BE = 3,9	Gelbe Rübencremesuppe <b>GAL</b> MSC-Hoki-Fischfilet "Müllerin Art" <b>AD</b> mit Dinkelkreis <b>A</b> und Orientalischer Salat  Ei = 27,3 / Ft = 14,3 / Kh = 59,9 / kCal = 479,1 / kj = 2005 / BE = 4,9	Grießdukatensuppe <b>AC</b> Joghurtpalatschinken <b>GAC</b> mit Beersauce und Milch <b>G</b>  Ei = 18,1 / Ft = 28,1 / Kh = 68,9 / kCal = 605,0 / kj = 2532 / BE = 5,1	
	Tomatencremesuppe <b>GA</b> Gnocchi <b>A</b> an Pesto <b>GAH</b> und Parmesan <b>G</b> dazu grüner Salat  Ei = 11,2 / Ft = 16,5 / Kh = 72,4 / kCal = 489,3 / kj = 2048 / BE = 6,0	Szegediner Putenkrautfleisch <b>AL</b>  mit Salzerdäpfel Honigjoghurt mit Cornflakes <b>GA</b>  Ei = 23,1 / Ft = 9,4 / Kh = 49,2 / kCal = 385,4 / kj = 1613 / BE = 4,1	Linsentopf mit Putenschinken <b>ADFM</b>  und Serviettenknödel <b>GAC</b> Obst  Ei = 15,4 / Ft = 7,4 / Kh = 47,5 / kCal = 320,3 / kj = 1340 / BE = 3,9	MSC-Seelachs in Erdäpfelpanade <b>ADO</b> mit Mischgemüse <b>LM</b> und Dinkelkreis <b>A</b> Vanille-Pudding <b>G</b>  Ei = 29,6 / Ft = 14,0 / Kh = 84,5 / kCal = 586,2 / kj = 2453 / BE = 7,2	
tages- menü 2 schweinefleischfrei	Tomatencremesuppe <b>GA</b> Topfenpalatschinken <b>GAC</b> mit Vanillesauce <b>GC</b> und Milch <b>G</b>  Ei = 21,4 / Ft = 37,6 / Kh = 76,3 / kCal = 731,1 / kj = 3059 / BE = 6,3	Spiralen <b>A</b> mit veganer Bolognese <b>FL</b> dazu Salat der Saison Obst der Saison  Ei = 16,5 / Ft = 9,8 / Kh = 67,5 / kCal = 437,4 / kj = 1830 / BE = 5,6	Gelbe Rübencremesuppe <b>GAL</b> Gemüseauflauf <b>GC</b>  dazu Kräuter-Joghurt Dip <b>GA</b> und Blattsalat Verde  Ei = 13,0 / Ft = 27,0 / Kh = 27,2 / kCal = 407,9 / kj = 1707 / BE = 2,2	Knuspersurfer Vegetarisch <b>A</b> mit Gemüsecurry <b>AF</b> dazu Karotten-Krautsalat Obst  Ei = 7,2 / Ft = 16,8 / Kh = 73,5 / kCal = 482,8 / kj = 2020 / BE = 5,6	
	Lasagne vom Rind <b>GAC</b>  Obst der Saison  Ei = 20,5 / Ft = 19,0 / Kh = 48,5 / kCal = 453,3 / kj = 1897 / BE = 4,0	Kaiserschmarrn <b>GAC</b>  mit hausgemachtem Beerenröster Obst  Ei = 11,9 / Ft = 3,5 / Kh = 81,6 / kCal = 413,7 / kj = 1731 / BE = 6,7	Penne Mezze <b>AC</b>  mit Tomatenragout <b>L</b> Obst  Ei = 10,3 / Ft = 3,9 / Kh = 67,2 / kCal = 351,6 / kj = 1471 / BE = 5,6	Pizza Cardinale <b>GAF</b>  Krapfen <b>GAC</b>  Ei = 26,7 / Ft = 24,9 / Kh = 49,6 / kCal = 530,3 / kj = 2219 / BE = 4,1	
tagesmenü 4 jause 1	Roggenbrot <b>AF</b> mit Putensalami und eine Birne  kcal = 283, E = 11g, F= 6g, KH = 47g, BE = 3,9	Mohnstriezel <b>AF</b> mit hausgemachtem Liptauer <b>GM</b> und Gurke  kcal = 276, E = 7g, F = 9g, KH = 19g, BE = 1,7	Meterbrot <b>AF</b> mit Putenleberstreifwurst und Kohlrabischeiben  kcal = 163, E = 7g, F = 4g, KH = 24g, BE = 2	Kürbislaibchen <b>AN</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer laktosefrei <b>G</b> und eine Banane  kcal = 506, E = 16g, F = 28g, KH = 48g, BE = 4	
	Roggenbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Gouda laktosefrei <b>G</b> und eine Birne  kcal = 464, E = 15g, F=24g, KH = 46g, BE= 3,8	Mohnstriezel <b>AF</b> mit laktosefreier Butter <b>G</b> und Gurke  kcal = 241, E = 5g, F = 14g, KH = 22g, BE = 1,8	Meterbrot <b>AF</b> mit Butter <b>G</b> und Edamer <b>G</b> laktosefrei und Kohlrabischeiben  kcal = 357, E = 12g, F = 24g, KH = 24g, BE = 2	Kürbislaibchen <b>AN</b> mit Bulguraufstrich <b>AGL</b> und eine Banane  kcal = 340, E = 11g, F = 9g, KH = 54g, BE = 4,5	
jause 2 vegetarisch					