

# SPEISEPLAN

vom 9. bis 15.Jänner 2022

2.KW-8

	Suppe	Hausmannskost	Vitalkost	Alternative	Dessert	Abend
<b>Sonntag</b>	Fritatten-Suppe	Schweinsbrat'l mit warmen Krautsalat und Semmelknödel	Buchweizenlaibchen mit Kräuter-Dip und Salat	Früchtestrudel mit Vanillesauce	Apfelsaft-Schnitte	Gemischten Aufschnitt, dazu Hausbrot <i>Pudding</i>
<b>Montag</b>	Weißer-Wurzel-Suppe	Fleckerlspeise mit Salat	Lauchtorte mit Erdäpfel und Salat	Apfelschmarrn mit Nougatsauce	Kompott	Gefüllte Palatschinken Belegte Brote
<b>Dienstag</b>	Buchstaben-Suppe	Rindsragout mit Spätzle und Salat	Gefüllte Zucchini dazu Erdäpfel und Salat	Schokokrapferl auf Fruchspiegel	Kuchen	Thunfischtoast mit Ketchup Couscous mit Äpfel
<b>Mittwoch</b>	Hasen-Suppe	Scheiterhaufen mit Schneehaube	Ofenerdäpfel mit Joghurtdip dazu Salat	Krautfleckerl mit gebratenem Speck dazu Salat	Vanillesauce	Haussulz mit Zwiebelmarinade und Hausbrot Grießkoch
<b>Donnerstag</b>	Gemüse-Creme-Suppe	Gebr. Forellenfilet mit Erdäpfel und Mandelbutter dazu Salat	Gemüserösti mit Spiegelei und Salat	Topfenknödel mit Butterbrösel	Fruchtcreme	Spinat mit Spiegelei und Erdäpfel Reismilchspeise
<b>Freitag</b>	Maisgrieß-Suppe	Gebackener Karfiol mit Erdäpfel und Sauce-Tatare	Pilzrisotto mit Parmesan und Salat	Mohnauflauf mit Caramellsauce	Kompott	Rahmsuppe mit Aufstrichbrote Schockopudding
<b>Samstag</b>	Eierstich-Suppe	Majoranfleisch mit Serviettenschnitte dazu Salat	Gebratene Erdäpfelroulade mit Kräuterdip	Zwetschkenouffle mit Vanilleschaum	Obst	Schinkenkrapferl mit Rhoner Milchreis

Unsere Köchinnen informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten

Das Küchenteam wünscht "Gesegnete Mahlzeit"

Tagesmenü gibt es auf Wunsch auch in Diätform