

# Speiseplan

vom 23. November bis 27. November 2020 KW 48

---

<b>Montag:</b>	<b><u>Suppe:</u></b>	Kürbiscremesuppe
	<b><u>Hauptspeise 1:</u></b>	Putenrahmgescnnetzelttes mit Karfiol und Butterreis
	<b><u>Hauptspeise 2:</u></b>	Krautfleckerl und Blattsalat

---

<b>Dienstag:</b>	<b><u>Hauptspeise 1:</u></b>	Schweine - Karreesteaks mit Rahmsoße, Zuckerschoten und Wedges
	<b><u>Hauptspeise 2:</u></b>	Gemüserahmspätzle und Gurkensalat
	<b><u>Dessert:</u></b>	Ananascreme

---

<b>Mittwoch:</b>	<b><u>Suppe:</u></b>	Nudelsuppe
	<b><u>Hauptspeise 1:</u></b>	Rindergulasch mit Rahmpolenta
	<b><u>Hauptspeise 2:</u></b>	Pilz Risotto mit Parmesan und gem. Salat

---

<b>Donnerstag:</b>	<b><u>Hauptspeise 1:</u></b>	Faschierte Laibchen mit Bratensauce, Kartoffelpürree und Romanesco
	<b><u>Hauptspeise 2:</u></b>	Gemüseauflauf mit Petersillenkartoffeln und Kräutersoße
	<b><u>Dessert:</u></b>	Marmorkuchen

---

<b>Freitag:</b>	<b><u>Suppe:</u></b>	Karottencremesuppe
	<b><u>Hauptspeise 1:</u></b>	gegrilltes Buntbarschfilet mit Dillsauce, Zucchini Gemüse und Bandnudeln
	<b><u>Hauptspeise 2:</u></b>	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce

---

## Anderungen vorbehalten!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Küchenmitarbeitern.

In unserem Betrieb werden Gerichte mit allen im Anhang II der LMIV angeführten Allergenen Stoffen zubereitet, unbeabsichtigte Kreuzkontakte/ Kontamination können trotz sorgfältiger Zubereitung nicht ausgeschlossen werden