

SPEISEPLAN

04.07.2022 - 08.07.2022

MITTAGESSEN		ABENDESSEN
MONTAG	<p>Menü 1: Grießsuppe Selchschof Püree Speck-Sauerkraut</p> <p>Früchte-Topfencreme</p> <p>Menü 2: Erdäpfellaibchen Blattsalat</p>	<p>Regionale Käseplatte (Weintrauben, Brie, Camembert, Ziegenkäse, Schinken, Butter) Gem. Gebäck</p>
DIENSTAG	<p>Menü 1: Käserahmsuppe Asiatische Nudelpfanne mit Putenfleisch Salat-Buffer</p> <p>Gugelhupf</p> <p>Menü 2: Überb. Broccoli Petersilienkartoffeln, Salat</p>	<p>Würstelpotpourrie (Frankfurter, Debreziner, Weiße) Senf, Ketchup, Kren Gebäck</p> <p>Veg. gefüllte Tortellini Tomatensauce</p>
MITTWOCH	<p>Menü 1: Grießnockerlsuppe Pik. Reisfleisch Gulaschsaft Blattsalat</p> <p>Nougatschnitten</p> <p>Menü 2: Ung. Krautfleckerl Chinakohlsalat</p>	<p>Schinken-Speckteller garn. (Kren, Pfefferoni, Eier) Gebäck</p> <p>Liptauerkäse garn. Gebäck</p>
DONNERSTAG	<p>Menü 1: Champignoncremesuppe Faschierter Braten Erdäpfelpüree Buttergemüse</p> <p>Menü 2: Kürbisrisotto mit Parmesan Blattsalat</p>	<p>Pik. Wurstsalat garn. Gem. Salzgebäck</p> <p>Gefülltes Ei garn. Gem. Salzgebäck</p>
<h2 style="color: #0056b3;">Lehrgangsschluss</h2>		

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unterverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren ServicemitarbeiterInnen.

Menü 2 - nur solange der Vorrat reicht!
Änderungen vorbehalten!

Guten Appetit wünschen
Internatsleitung, Verwaltung, Küche