









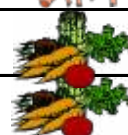
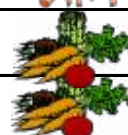


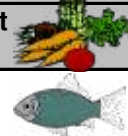








# Mittagessen 21.-27.August 2022

1 = Hausmannskost 2 = Fleischl.Kost 3 = Zucker-u.fettred. Kost Woche:34

Sonntag	1	<b>Frittatens.</b> AGCL 130kcal 0,4BE 8gEW	<b>Sautierte Schweinsmedaillons mit Reis und Gemüse</b> 447kcal 5BE 24gEW AGO 	<b>Lambadaschnitte</b> 388kcal 4BE 6gEW AGCHEF
	2	<b>Frittatens.</b> AGCL 130kcal 0,4BE 8gEW	<b>Gebackene Selleriescheiben auf Krensauc</b> 679kcal 1,8BE 6,6gEW ACOELH 	<b>Lambadaschnitte</b> 388kcal 4BE 6gEW AGCHEF
	3	<b>Frittatens.</b> AGCL 130kcal 0,4BE 8gEW	<b>Krautfleckerln mit Linsensalat</b> 634kcal 9BE 22gEW ACOL 	<b>Erdbeerschnitte</b> AGC 131kcal 1,3BE 2gEW
Montag	1	<b>Grießnockerls.</b> AGCL 143kcal 1BE 7gEW	<b>Sauerbraten* mit Semmelknödel und Rotkraut</b> 609kcal 4BE 37gEW AGOCL 	<b>Topfennockerl</b> 181kcal 1,4BE 4gEW G
	2	<b>Grießnockerls.</b> AGCL 143kcal 1BE 7gEW	<b>Serviettenknödeln in Schwammerlsauc</b> <b>und Salat</b> 592kcal 2,7BE 16gEW AGCLO 	<b>Topfennockerl</b> 181kcal 1,4BE 4gEW G
	3	<b>Grießnockerls.</b> AGCL 143kcal 1BE 7gEW	<b>Spinatauflauf in Kräutersauc</b> <b>und Salat</b> 340kcal 1,7BE 9gEW AGCNHEL 	<b>Topfennockerl</b> 181kcal 1,4BE 4gEW G
Dienstag	1	<b>Backerbsens.</b> AGCL 152kcal 0,5BE 7gEW	<b>Surbraten mit Knödel und Grammelkraut</b> 3BE 42gEW AGCL 	<b>Melonensalat</b> 182kcal 3,5BE 0,8gEW-
	2	<b>Backerbsens.</b> AGCL 152kcal 0,5BE 7gEW	<b>Nudeln in Gorgonzolasauc</b> <b>und Gurkensalat</b> 611kcal 4,6BE 21gEW ACGLO 	<b>Melonensalat</b> 182kcal 3,5BE 0,8gEW-
	3	<b>Backerbsens.</b> AGCL 152kcal 0,5BE 7gEW	<b>Brokkoligratin in Dillsauc</b> <b>und Gurkensalat</b> 417kcal 2BE 20gEW GOLC 	<b>Melonensalat</b> 182kcal 3,5BE 0,8gEW-
Mittwoch	1	<b>Krautsuppe</b> AL 70kcal 0,4BE 33gEW	<b>Bernerschnitzel mit Bratkartoffeln und Krautsalat</b> 797kcal 4,5BE 43gEW MGO 	<b>Vanillepudding</b> 137kcal 2BE 3gEW G
	2	<b>Krautsuppe</b> AL 70kcal 0,4BE 33gEW	<b>Gnocchi mit Basilikumpesto und Tomaten</b> 437kcal 5BE 13gEW ACGH 	<b>Vanillepudding</b> 137kcal 2BE 3gEW G
	3	<b>Krautsuppe</b> AL 70kcal 0,4BE 33gEW	<b>Spaghetti in Tomatensauc</b> <b>und Krautsalat</b> 460kcal 5BE 20gEW ACL 	<b>Vanillepudding</b> 137kcal 2BE 3gEW G
Donnerstag	1	<b>Buchstabens.</b> ACL 115kcal 1BE 7gEW	<b>Hühnernuggets mit Pommes und Bohnensalat</b> 680kcal 5BE AC 	<b>Steirisches Tiramisu</b> 326kcal 2,3BE 5gEW AGH
	2	<b>Buchstabens.</b> ACL 115kcal 1BE 7gEW	<b>Marillenknödeln in Fruchtsauc</b> 521kcal 6BE 39gEW AGC 	<b>Fruchtcocktail</b> 92kcal 1,7BE 1gEW -
	3	<b>Buchstabens.</b> ACL 115kcal 1BE 7gEW	<b>Kartoffelgulasch mit Pilzen und Bohnensalat</b> 333kcal 2,3BE 11gEW GLO 	<b>Fruchtcocktail</b> 92kcal 1,7BE 1gEW -
Freitag	1	<b>Kürbiscremes.</b> AGL 134kcal 0,6BE 3gEW	<b>Fischstäbchen mit Salzkartoffeln und Rettichsalat</b> 572kcal 3BE 21gEW ACDO 	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 271kcal 2,3BE 3,5gEW G
	2	<b>Kürbiscremes.</b> AGL 134kcal 0,6BE 3gEW	<b>Marzipanschmarren mit Obstgarnitur</b> 820kcal 7BE 26gEW AGCH 	<b>Karamellsauc</b> 107kcal 1,2BE 3,3gEW G
	3	<b>Kürbiscremes.</b> AGL 134kcal 0,6BE 3gEW	<b>Karfilol -Linseneintopf mit Rettichsalat</b> 386kcal 1,5BE 9gEW LH 	<b>Naturjoghurt m. Preiselbeeren</b> 153kcal 1BE 3,3gEW G
Samstag	1	<b>Zwiebels.*</b> AGOL 180kcal 0,6BE 8gEW	<b>Selchschof mit Grießknödel und Sauerkraut</b> 747kcal 2,7BE 37gEW ACMOF 	<b>Bananencreme</b> 258kcal 1BE 3gEW G
	2	<b>Zwiebels.*</b> AGOL 180kcal 0,6BE 8gEW	<b>Champignonomelette mit Fisolensalat</b> 319kcal 0,4BE 22gEW C 	<b>Bananencreme</b> 258kcal 1BE 3gEW G
	3	<b>Zwiebels.*</b> AGOL 180kcal 0,6BE 8gEW	<b>Knacker gegrillt mit Zucchini und Karottensalat</b> 522kcal 0,7BE 22gEW O 	<b>Birne</b> 73kcal 1,4BE 0,7gEW-

kcal=Kilokalorien BE=Proteinheiten gEW= Gramm Eiweiß \*=alkoholhaltige Speisen

Tel.:03613 2312 340 Fax.:343

<b>ALLERGENE</b>	H= Schalenfrüchte	O= Sulphite
A= Glutenhaltig. Getreide	F= Sojabohnen	B= Krebstiere
C= Eier von Geflügel	M= Senf	E= Erdnuss
D= Fisch	L= Sellerie	P= Lupinien
G= Milch u.Laktose	N= Sesam	R= Weichtiere

