



Mittagessen 1. - 7. September 2024

Benediktinerstift Komorn - Stiftsküche



Tag	Nummer	Bezeichnung	Werte	Icon	Bezeichnung	Werte
Sonntag	1	Goldwürfelsuppe	193kcal 1BE 8gEW AFCL		Schweineröllchen mit Nudeln und Brechbohnen	695kcal 2,8BE 65gEW ACL
	2	Goldwürfelsuppe	193kcal 1BE 8gEW AFCL		Vollkornnudeln in Gorgonzolasauce und Salat	448kcal 2,3BE 15gEW AGLOC
	3	Goldwürfelsuppe	193kcal 1BE 8gEW AFCL		Hühnerschnitzel mit Naturreis, Karotten und Grünem Salat	488kcal 4BE 35gEW LFO
Montag	1	Kohlrabisuppe	157kcal 1BE 4gEW AGL		Rindsbraten mit Polentaschnitte, Erbsen und Rotem Rübensalat	697kcal 5BE 60gEW AOMGL
	2	Kohlrabisuppe	157kcal 1BE 4gEW AGL		Pizza Margherita mit Rotem Rübensalat	460kcal 4BE 17gEW AG
	3	Kohlrabisuppe	157kcal 1BE 4gEW AGL		Kürbispuffer mit Kartoffeln und Rotem Rübensalat	454kcal 2BE 13gEW O
Dienstag	1	Backerbsensuppe	152kcal 0,5BE 7gEW AGLC		Leberkäse mit Kartoffeln und Tomatensalat	487kcal 1,8BE 18EW O
	2	Backerbsensuppe	152kcal 0,5BE 7gEW AGLC		Karottenquiche mit Ingwer, Walnüssen und Tomatensalat	829kcal 4BE 23gEW AGC
	3	Backerbsensuppe	152kcal 0,5BE 7gEW AGLC		Scheiterhaufen mit Vanillesauce	419kcal 4BE 10gEW AGCFH
Mittwoch	1	Frittatensuppe	130kcal 0,4BE 8gEW AGCL		Lasagne mit Gurkensalat	672kcal 4BE 32gEW AGCOL
	2	Frittatensuppe	130kcal 0,4BE 8gEW AGCL		Knödeln in Eierschwammersauce und Gurkensalat	479kcal 3BE 14gEW AGCFL
	3	Frittatensuppe	130kcal 0,4BE 8gEW AGCL		Kümmelbraten mit Kartoffeln, gedünstetem Weißkraut und Gurkensalat	460kcal 1BE 30gEW MLO
Donnerstag	1	Fleischknödelsuppe	211kcal 0,2BE 15gEW ACL		Rindsgulasch mit Nockerln und Grazer Krauthäuptel	589kcal 4BE 49gEW AGLO
	2	Nudelsuppe	138kcal 1BE 8gEW ACL		Gemügesticks und Grazer Krauthäuptel	449kcal 2BE 12gEW AGC
	3	Fleischknödelsuppe	211kcal 0,2BE 15gEW ACL		Faschiertes Butterschnitzel mit Kartoffeln, Gemüse und Salat	337kcal 2BE 27gEW MCO
Freitag	1	Steinpilzsuppe	195kcal 0,4BE 4gEW AL		Saiblingsfilet mit Kartoffeln, Gemüstreifen und Krautsalat	364kcal 2,5BE 35gEW OAG
	2	Steinpilzsuppe	195kcal 0,4BE 4gEW AL		Milchrahmstrudel mit Obstgarnitur	696kcal 5BE 22gEW AGC
	3	Steinpilzsuppe	195kcal 0,4BE 4gEW AL		Gemüselaibchen mit Krautsalat und Dip	343kcal 3BE 10gEW O
Samstag	1	Zucchini-suppe	89kcal 0,4BE 2,5gEW AL		Schweinsbraten mit Knödel und Sauerkraut	675kcal 3BE 51gEW AGCLF
	2	Zucchini-suppe	89kcal 0,4BE 2,5gEW AL		Topfknödeln mit Obstgarnitur	502kcal 3BE 14g EW AGCF
	3	Zucchini-suppe	89kcal 0,4BE 2,5gEW AL		Zucchini-scheiben mit Kartoffeln, Linsengemüse und Salatmix	508kcal 5BE 27gEW L

kcal=Kilokalorien BE=Proteinheiten gEW= GrammEiweiß

*=alkoholhaltige Speisen Tel.:03613 2312 340 Fax.:343

ALLERGENE:	H=Schalenfrüchte	O=Sulfite
A= Glutenhaltiges Getr.	F=Sojabohnen	B=Krebstiere
C= Eier von Geflügel	M=Senf	E=Erdnuss
G = Milch/Laktose	L=Sellerie	P=Lupinen
D= Fisch	N=Sesam	R=Weichtiere

Gesegnete Mahlzeit

Herkunftskennzeichnung:	Flüssigdotter	OÖ	
<u>Fleisch:</u>			
Schweinefleisch	Stmk	Milch und Milchprodukte:	
Rindfleisch	Österreich	Butter	OÖ
Kalbsfleisch	Österreich	Topfen	Sbg
Huhn	Stmk	Sauerrahm	OÖ
Wild	Stiftisches Wild	Joghurt	OÖ
<u>Eier:</u>		Schlagobers	Stmk
Bio-Eier	Döllach/Stmk	Halbbar-Schlagobers	OÖ
Konventionelle Eier	Stmk	Käse	Österreich
<u>Fisch:</u>			
Forelle, Saibling, Wels	Österreich		
Fischstäbchen	Alaska Seelachs, gefangen im Nordwestpazifik		