



































Mittagessen 6. - 12. Oktober 2024

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Sonntag	1	Profiterolsuppe 147kcal 1BE 7gEW AL	Hirschragout* mit Kroketten und Rotkraut 731kcal 5BE 40gEW AGCOLF	 	Birnentorte* 468kcal 5BE 4gEW AGOC
	2	Profiterolsuppe 147kcal 1BE 7gEW AL	Krautnockerln mit Grünem Salat 313kcal 2 BE 10gEW AGOC		Birnentorte* 468kcal 5BE 4gEW AGOC
	3	Profiterolsuppe 147kcal 1BE 7gEW AL	Pikantes Kotelette mit Naturreis und Gemüse 472kcal 2BE 20gEW L		Kokoskuchen 235kcal 2,5BE 1,7gEW AGC
Montag	1	Kartoffel-Gemüsesuppe 132kcal 0,5BE 3gEW L	Gefüllte Schweinsschulter mit Kartoffelrolle, Mischgemüse und Fisolensalat 732kcal 3BE 45gEW AGCO		Weißes Schokoladendessert 480kcal 2BE 7gEW GF
	2	Kartoffel-Gemüsesuppe 132kcal 0,5BE 3gEW L	Emmentaler gebacken, Frischkäse-Dip und Fisolensalat 854kcal 3BE 41gEW AGC		Weißes Schokoladendessert 480kcal 2BE 7gEW GF
	3	Kartoffel-Gemüsesuppe 132kcal 0,5BE 3gEW L	Mediteraner Kohltopf aus dem Ofen mit Fisolensalat 207kcal 1,5BE 8gEW LO	 	Marillenkompott 110kcal 2BE 0,7gEW -
Dienstag	1	Spinatknödelsuppe 147kcal 0,3BE 8gEW AGCL	Cordon bleu mit Kartoffeln und Krautsalat 738kcal 4BE 43gEW AGC		Himbeercreme 150kcal 1,5BE 8gEW G
	2	Spinatknödelsuppe 147kcal 0,3BE 8gEW AGCL	Pizza Margherita mit Krautsalat 401kcal 4BE 15gEW AGO	 	Himbeercreme 150kcal 1,5BE 8gEW G
	3	Spinatknödelsuppe 147kcal 0,3BE 8gEW AGCL	Spanische Reispfanne mit Krautsalat 539kcal 2BE 43gEW DOL	 	Himbeercreme 150kcal 1,5BE 8gEW G
Mittwoch	1	Schwammerlsuppe 126kcal 0,3BE 3gEW AL	Faschierte Laibchen mit Püree, buntem Gemüse und Gurkensalat 663kcal 2BE 33gEW AGCMOL		Pfirsichspalten 126kcal 2BE 1gEW-
	2	Schwammerlsuppe 126kcal 0,3BE 3gEW AL	Nusschmarren mit Obstgarnitur 732kcal 5BE 16gEW GCFH		Vanillesauce 155kcal 2BE 4gEWG
	3	Schwammerlsuppe 126kcal 0,3BE 3gEW AL	Krautroulade mit Gemüsefülle, Kartoffel und Gurkensalat 378kcal 3BE 25gEW OLA	 	Pfirsichspalten 126kcal 2BE 1gEW-
Donnerstag	1	Krautsuppe 70kcal 0,4BE 3gEW L	Überbackenes Hühnerbrüstchen mit Reis und Grazer Krauthäuptel 623kcal 3BE 40gEW MOG	 	Bananschnitte 296kcal 2BE 4gEW AGCHF
	2	Krautsuppe 70kcal 0,4BE 3gEW L	Gebackene Reisknödeln mit Grazer Krauthäuptel und Dip 742kcal 8BE 17gEW GMLC		Bananschnitte 296kcal 2BE 4gEW AGCHF
	3	Krautsuppe 70kcal 0,4BE 3gEW L	Haferschnitzel mit Fenchelgemüse und Grazer Krauthäuptel 519kcal 4BE 25gEW AOL	 	Zwetschken 49kcal 1BE 1gEW
Freitag	1	Reibteig-Gemüsesuppe 138kcal 1BE 6gEW ACL	Forellenfilet mit Kartoffeln und Tomatensalat 374kcal 3BE 36gEW DO	 	Apfelmus 92kcal 2BE 0,4gEW -
	2	Reibteig-Gemüsesuppe 138kcal 1BE 6gEW ACL	Eierschwammerlauflauf und Tomatensalat 482kcal 3BE 19gEW AGC		Apfelmus 92kcal 2BE 0,4gEW -
	3	Gemüsesuppe 108kcal 1BE 6gEW AL	Fisoleintopf mit Kartoffeln und Tomatensalat 279kcal 1BE 6gEW L	 	Apfelmus 92kcal 2BE 0,4gEW -
Samstag	1	Rollgerstensuppe 177kcal 1,5BE 10gEW AL	Rindsroulade mit Nudeln und Dillbohnen 546kcal 3BE 39gEW ACLM		Kaffeejoghurt 135kcal 2BE 4gEW G
	2	Rollgerstensuppe 177kcal 1,5BE 10gEW AL	Marillenscheiterhaufen 562kcal 7BE 13gEW AGCH	 	Vanillesauce 155kcal 2BE 4gEWG
	3	Rollgerstensuppe 177kcal 1,5BE 10gEW AL	Kartoffelgemüsegröstl mit Grünem Salat 260kcal 3BE 6gEW O	 	Orange 87kcal 1BE 2gEW -

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

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

Segnete Mahlzeit