



# Mittagessen 8. - 14. September 2024

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Sonntag	1	<b>Hühnergemüsesuppe</b> 155kcal -BE 10gEW L	<b>Hirschragout* mit Kroketten und Rotkraut</b> 732kcal 3BE 15gEW AGCOLF		<b>Nusstorte*</b> 394kcal 3BE 5gEW ACHG
	2	<b>Gemüsesuppe</b> 90kcal -BE 8gEW L	<b>Kartoffelpilzpfanne mit Grünem Salatmix</b> 308kcal 1BE 14gEW O		<b>Vegane Schokotorte</b> 360kcal 4Be 5gEW AH
	3	<b>Hühnergemüsesuppe</b> 155kcal -BE 10gEW L	<b>Schweinsmedaillons mit Reis und Grünem Salatmix</b> 447kcal 5BE 24gEW AG		<b>Nusstorte*</b> 394kcal 3BE 5gEW ACHG
Montag	1	<b>Kaspressknödelsuppe</b> 190kcal 1BE 8gEW AGCL	<b>Senfbraten mit Reis, Gemüse und Krautsalat</b> 538kcal 3BE 38gEW CML0		<b>Vanilleflammeri</b> 283kcal 3BE 9gEW GCH
	2	<b>Kaspressknödelsuppe</b> 190kcal 1BE 8gEW AGCL	<b>Herzhaft gratinierte Polentapizza mit Krautsalat</b> 460kcal 4BE 17gEW AOG		<b>Vanilleflammeri</b> 283kcal 3BE 9gEW GCH
	3	<b>Kaspressknödelsuppe</b> 190kcal 1BE 8gEW AGCL	<b>Krautstrudel in Schnittlauchsauce und Grünem Salat</b> 336kcal 2,7BE 9gEW AGCLO		<b>Joghurt mit Beeren</b> 153kcal 1BE G
Dienstag	1	<b>Nudelgemüsesuppe</b> 124kcal 0,2BE 8gEW ACL	<b>Gebackenes Hühnerschnitzel mit Kartoffeln, Gemüse und Gurkensalat</b> 777kcal 3BE 43gEW ACOL		<b>Pfirsichschaum</b> 76kcal 0,7BE 0,4gEW G
	2	<b>Nudelgemüsesuppe</b> 124kcal 0,2BE 8gEW ACL	<b>Gemüse-Käsenudeln mit Gurkensalat</b> 448kcal 1BE 26gEW ACOG		<b>Pfirsichschaum</b> 76kcal 0,7BE 0,4gEW G
	3	<b>Karottensuppe</b> 124kcal 0,2BE 8gEW AL	<b>Ital. Fenchelpfanne mit Reis, Paprika, Tomaten, und Salat</b> 322kcal 4BE 10gEW O		<b>Pfirsich</b> 62kcal 1BE 0,5gEW -
Mittwoch	1	<b>Reissuppe</b> 176kcal 0,7BE 10gEW L	<b>Schweinskotelette mit Erbsenreis und Kartoffelsalat</b> 576kcal 7BE 48gEW ALOM		<b>Veganes Kokosmousse</b> 288kcal 1BE 4gEW-
	2	<b>Reissuppe</b> 176kcal 0,7BE 10gEW L	<b>Gefüllte Zucchini mit Kartoffeln und Grünem Salat</b> 533kcal 7BE 21gEW OML		<b>Veganes Kokosmousse</b> 288kcal 1BE 4gEW-
	3	<b>Reissuppe</b> 176kcal 0,7BE 10gEW L	<b>Topfenstrudel mit Obstgarnitur</b> 519kcal 5BE 11gEW AGC		<b>Karamellsauce</b> 155kcal 2BE 4gEW G
Donnerstag	1	<b>Minestrone</b> 254kcal 3BE 11gEW AL	<b>Gekochter Tafelspitz mit Röstkartoffeln und Semmelkren</b> 737kcal 3BE 48gEW AGLF		<b>Kaiserkuchen</b> 227kcal 1,5BE 4gEW AGCH
	2	<b>Vegane Nudelsuppe</b> 138kcal 1BE 8gEW AL	<b>Spaghetti in Tomatensauce mit Grünem Salat</b> 497kcal/4,9BE AO		<b>Veganer Muffin</b> 203kcal 2BE 25gEW AFH
	3	<b>Minestrone</b> 254kcal 3BE 11gEW AL	<b>Reisfleisch mit Tomatensalat</b> 332kcal 3BE 17gEW OL		<b>Kaiserkuchen</b> 227kcal 1,5BE 4gEW AGCH
Freitag	1	<b>Grießknödelsuppe</b> 180 0,4BE 11gEW AGCL	<b>Forellenfilet mit Kartoffeln, Gemüsejulienne und Linsensalat</b> 373kcal 3BE 36gEW ACDOL		<b>Apfelkompott</b> 124kcal 2,2BE 0,4gEW -
	2	<b>Grießknödelsuppe</b> 180 0,4BE 11gEW AGCL	<b>Nougatknödeln</b> 737kcal 6BE 29gEW AGHFC		<b>Apfelkompott</b> 124kcal 2,2BE 0,4gEW -
	3	<b>Grießknödelsuppe</b> 180 0,4BE 11gEW AGCL	<b>Kürbisauflauf mit Kartoffeln und Linsensalat</b> 430kcal 4BE 29gEW GCO		<b>Apfelkompott</b> 124kcal 2,2BE 0,4gEW -
Samstag	1	<b>Brokkolisuppe</b> 89kcal 0,5BE 3gEW AGL	<b>Hühnerkeule gebraten mit Kartoffeln, Mischgemüse und Fisolensalat</b> 567kcal 2BE 32gEW OL		<b>Fruchtcocktail</b> 92kcal 2BE 1gEW -
	2	<b>Brokkolisuppe</b> 89kcal 0,5BE 3gEW AGL	<b>Gemüseomelette mit Kartoffeln und Fisolensalat</b> 678kcal BE 70gEW CO		<b>Fruchtcocktail</b> 92kcal 2BE 1gEW -
	3	<b>Brokkolisuppe</b> 89kcal 0,5BE 3gEW AGL	<b>Griechischer Spinatstrudel mit Knoblauchrahm und Fisolensalat</b> 394kcal 3Be 9,5gEW GCOL		<b>Fruchtcocktail</b> 92kcal 2BE 1gEW -

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

Segnete Mahlzeit

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