



Mittagessen 12. - 18. Mai 2024

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Sonntag	1	Kräutersuppe AGL 167kcal 1BE 5gEW	Gekochtes Scherzel mit Spinat und Semmelkren 737kcal 3BE 48gEW AGCF	 	Bratpfeltorte 325kcal 2,3BE 6gEW AGCF
	2	Kräutersuppe AGL 167kcal 1BE 5gEW	Bratkartoffeln mit Eierschwammerln und Weißem Bohnensalat 412kcal 3,7BE 11gEW O	 	Bratpfeltorte 325kcal 2,3BE 6gEW AGCF
	3	Kräutersuppe AGL 167kcal 1BE 5gEW	Naturschnitzel mit Nudeln und Gemüse 447kcal 3BE 39gEW AC		Zwetschkuchen 190kcal 2BE 1,8gEW AGC
Montag	1	Gebundene Gemüsesuppe 163kcal 1BE 9gEW AL	Berner Würstel mit Pommes, Pusztagemüse und Linsensalat 875kcal 4,5BE 41gEW GOL		Fruchtcocktail 92kcal 2BE 1gEW -
	2	Gebundene Gemüsesuppe 163kcal 1BE 9gEW AL	Kaiserschmarren mit Pflaumenröster 647kcal /6,6BE 19gEW AGC	 	Fruchtcocktail 92kcal 2BE 1gEW -
	3	Gebundene Gemüsesuppe 163kcal 1BE 9gEW AL	Rösti in Pastinaken - Selieriesauce und Linsensalat 413kcal 3,8BE 14gEW OL	 	Fruchtcocktail 92kcal 2BE 1gEW -
Dienstag	1	Champignonsuppe 111kcal 0,2BE 3gEW AGL	Faschierte Laibchen mit Püree, Karotten und Rettichsalat 597kcal 2,7BE 39gEW ACOM		Birnenbuttermilch 91kcal 1,4BE 3,4gEW G
	2	Champignonsuppe 111kcal 0,2BE 3gEW AGL	Kürbisrisotto mit Rettichsalat 524kcal 4,4BE 13gEW GLO		Birnenbuttermilch 91kcal 1,4BE 3,4gEW G
	3	Champignonsuppe 111kcal 0,2BE 3gEW AGL	Eintopf mit Geselchtem, Käferbohnen, Kartoffeln und Salat 405kcal 4,3BE 20gEW L	 	Birnenbuttermilch 91kcal 1,4BE 3,4gEW G
Mittwoch	1	Käseknödelsuppe 244kcal 2BE 13gEW AGCL	Spaghetti Bolognese mit Fisolensalat 609kcal 3,6BE 26gEW ACGO		Topfcreme 215kcal 1,3BE 8gEW G
	2	Käseknödelsuppe 244kcal 2BE 13gEW AGCL	Erdäpfelasagne mit Fisolensalat 538kcal 4,3BE 19gEW AGCOL		Topfcreme 215kcal 1,3BE 8gEW G
	3	Käseknödelsuppe 244kcal 2BE 13gEW AGCL	Hühnerschnitzel mit Naturreis, Brokkoli und Fisolensalat 564kcal 3BE 38gEW CO	 	Topfcreme 215kcal 1,3BE 8gEW G
Donnerstag	1	Eintropfsuppe ACL 158kcal 0,3BE 12gEW	Rindssroulade mit Nudeln und Gurkensalat 550kcal 3BE 37gEW AM		Zucchini-Schoko-Schnitte 270/2/9 AGCFH
	2	Eintropfsuppe ACL 158kcal 0,3BE 12gEW	Nougatknödeln mit Obstgarnitur 737kcal 6BE 17gEW AGCH		Zimtsauce 164kcal 2BE 4gEW G
	3	Eintropfsuppe ACL 158kcal 0,3BE 12gEW	Hirselaibchen mit Ratatouille und Gurkensalat 586kcal 2,8BE 19gEW O	  	Nusskuchen 163kcal/1BE AGCH
Freitag	1	Bohnensuppe 92kcal 0,3BE 2gEW AGL	Welsfilet im Wurzelsud, Kartoffelstampf und Krautsalat 374kcal 3BE 36gEW DL	 	Apfelmus 92kcal 1,8BE 3gEW-
	2	Bohnensuppe 92kcal 0,3BE 2gEW AGL	Topfennocken auf Gemüse und Krautsalat 337kcal 2BE 15gEW AGCOL		Apfelmus 92kcal 1,8BE 3gEW-
	3	Bohnensuppe 92kcal 0,3BE 2gEW AGL	Karotten-Kartoffel-Pfanne mit Mandeln und Krautsalat 267kcal 3BE 6gEW HO	 	Apfelmus 92kcal 1,8BE 3gEW-
Samstag	1	Janez- Weinsuppe* 226kcal 0,4BE 5g AGLO	Parmesanschnitzel mit Kroketten und Gemüse 765kcal 6,5BE 46gEW AGCO		Kirschenkompott 126kcal 2BE 0,6gEW-
	2	Janez- Weinsuppe* 226kcal 0,4BE 5g AGLO	Weizen-Krautauflauf mit Grünem Salat 298kcal 2,4BE 10gEW AOLC	 	Kirschenkompott 126kcal 2BE 0,6gEW-
	3	Janez- Weinsuppe* 226kcal 0,4BE 5g AGLO	Germknödel mit Mohn und Obstgarnitur 433kcal 6BE 12gEW AGC		Kirschenkompott 126kcal 2BE 0,6gEW-

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

Herkunftsbezeichnung:	Flüssigdotter	OÖ	
<u>Fleisch:</u>			
Schweinefleisch	Stmk	<u>Milch und Milchprodukte:</u>	
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	Haltbar-Schlagobers	OÖ
Konventionelle Eier	Stmk	Käse	Österreich
<u>Fisch:</u>			
Forelle, Saibling, Wels	Österreich		
Fischstäbchen	Alaska Seelachs, gefangen im Nordwestpazifik		