



Mittagessen 13. - 19. April 2025

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Sonntag	1	Karfiolcremesuppe 130kcal 0,5BE 4gEW AL	Polentanocken auf Tomatenragout mit Gemüse 472kcal 3BE 22gEW AC		Veg.Erdbeerschnitte 167kcal 1,5BE 2gEW AFH
	2	Karfiolcremesuppe 130kcal 0,5BE 4gEW AL	Kalbsbraten mit Reis und Kaisergemüse 550kcal 3BE 41gEW O		Malakofforte* 447kcal 3,7BE 7gEW AGCH

Montag	1	Käseknödelsuppe 219kcal 1BE 11gEW AGCL	Überbackene Käse-Gnocchi mit Maissalat 662kcal 4BE 31gEW AGOL		Birnenkompott 103kcal 2BE 0,5gEW -
	2	Käseknödelsuppe 219kcal 1BE 11gEW AGCL	Senfbraten mit Nudeln und Kaisergemüse 538kcal 3BE 38gEW ACMOL		Birnenkompott 103kcal 2BE 0,5gEW -

Dienstag	1	Bohnensuppe 92kcal 0,3BE 2gEW L	Gemüsepaella mit Gurkensalat 371kcal 3BE 8gEW OL		Apfelmus 92kcal 2BE 0,4gEW-
	2	Bohnensuppe 92kcal 0,3BE 2gEW L	Gefüllte Paprika mit Kartoffeln und Gurkensalat 504kcal 4BE 36gEW MCOL		Apfelmus 92kcal 2BE 0,4gEW-

Mittwoch	1	Nockerlgemüsesuppe 127kcal 1,5BE 5gEW AGCL	Gebackene Apfelscheiben mit Obstgarnitur 412kcal 1,7BE 10gEW AGC		Vanillepudding 137kcal 2BE 3gEW G
	2	Nockerlgemüsesuppe 127kcal 1,5BE 5gEW AGCL	Tortelloni in Tomatensauce und Salatmix 796kcal 6BE 26gEW ACOLG		Vanillepudding 137kcal 2BE 3gEW G

Donnerstag	1	Linsen-Karottensuppe 160kcal 1BE 12gEW AL	Spinat und Röstkartoffeln mit Grünem Salat 457kcal 2BE 8gEW GAOL		Apfelcreme 165kcal 1,5BE 3gEW -
	2	Linsen-Karottensuppe 160kcal 1BE 12gEW AL	Bauernschmaus mit Knödel und Sauerkraut 557kcal 2,6BE 40gEW AGCL		Steirisches Tiramisu 326kcal 2BE 5gEW AGCH

Freitag	1	Einbremsuppe 220kcal 2BE 6gEW AGLO	Gemüseauflauf mit Tomatensalat 468kcal 3BE 5gEW GOC		Bananenmilch 256kcal/2,8BE 9gEW G
	2	Einbremsuppe 220kcal 2BE 6gEW AGLO	Kartoffelschmarren mit Tomatensalat 340kcal 3BE 6gEW AO		Bananenmilch 256kcal/2,8BE 9gEW G

Samstag	1	Haferflockensuppe 178kcal 1BE 5gEW AL	Ofenkartoffeln mit Spinat, Tomaten, Oliven und Salat 238kcal 3BE 5gEW O		Zwetschkenkompott 114kcal 2,2BE 0,4gEW-
	2	Haferflockensuppe 178kcal 1BE 5gEW AL	Gekochtes Scherzel mit Röstkartoffeln, Kohlrabi-sauce 545kcal/2BE 32gEW OG		Zwetschkenkompott 114kcal 2,2BE 0,4gEW-

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

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	
Fleisch:			
Schweinefleisch	Stmk	Milch und Milchprodukte:	
Rindfleisch	Österreich	Butter	OÖ
Kalbsfleisch	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		