



Mittagessen 16. -22. November 2025

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Sonntag	1	Knödelsuppe 150kcal 1BE 6gEW AGCL	Röstschmankerl mit Dip, Kaisergemüse und Weißem Bohnensalat 414kcal 2,5BE 7gEW AGCOL	Rotweinkuchen* 262kcal 2,5BE 5gEW AGCO
	2	Tirolerknödelsuppe 149kcal 1BE 7gEW AGCL	Naturschnitzel mit Wedges, Kaisergemüse und Weißem Bohnensalat 443kcal 2BE 30gEW AL	Prälentorte 407kcal 3 BE 6gEW AGCHF
Montag	1	Selleriecremesuppe 51kcal -BE 2gEW AL	Spinat mit Röstkartoffeln und Rotem Rübensalat 457kcal 2BE 8gEW GAL	Buttermilch mit Bananen 187kcal 1BE 3gEW G
	2	Selleriecremesuppe 51kcal -BE 2gEW AL	Gegrillte Hühnerstreifen mit Kartoffeln und Rotem Rübensalat 422kcal 2BE 30gEW O	Buttermilch mit Bananen 187kcal 1BE 3gEW G
Dienstag	1	Profiterolsuppe 147kcal 1BE 7gEW ACL	Gemüse-Käseomelette und Endiviensalat mit Erdäpfeln 553kcal 2BE 27gEW CG	Haselnusspudding 150kcal 1,5BE 7gEW GH
	2	Profiterolsuppe 147kcal 1BE 7gEW ACL	Lasagne und Endiviensalat mit Erdäpfeln 758kcal 5BE 33gEW AGCLO	Haselnusspudding 150kcal 1,5BE 7gEW GH
Mittwoch	1	Steinpilzcremesuppe 195/ 0,4BE 4gEW AL	Grießauflauf mit Fruchtgarnitur 420kcal 3BE 12gEW AGC	Fruchtcocktail 92kcal 2BE 1gEW -
	2	Steinpilzcremesuppe 195/ 0,4BE 4gEW AL	Käsenockerln mit Krautsalat 749kcal 8BE 23gEW AGCO	Birnencreme 122kcal 0,8BE 7gEW
Donnerstag	1	Bouillon mit Reibteig 116kcal 1BE 5gEW AL	Kürbis mit Petersilien-Nuss-Sauce ,Reis und Rettichsalat 303kcal 3,6BE 12gEW H	Vegane Apfeltorte 287kcal 3BE 10gEW AH
	2	Bouillon mit Reibteig 116kcal 1BE 5gEW AL	Surbraten mit Knödel und Grammelkraut 644kcal 3BE 42gEW AGCL	Biskuitroulade 196kcal 3BE 5gEW AC
Freitag	1	Kartoffelgemüsesuppe 132kcal 0,5BE 3gEW L	Nudelpfanne mit Kartoffeln und Linsensalat 420kcal 4BE 12gEW O	Fruchtschaumspeise 248kcal 2BE 5gEW G
	2	Kartoffelgemüsesuppe 132kcal 0,5BE 3gEW L	Welsfilet im Wurzelgemüse ,Kartoffelstampf und Linsensalat 480kcal 3BE 35gEW DGO	Fruchtschaumspeise 248kcal 2BE 5gEW G
Samstag	1	Pastinakensuppe 109kcal -BE 4gEW L	Gemüseragout mit Polenta und Chinakohlsalat 312kcal 3BE 7gEW O	Ananaskompott 200kcal 3,9BE 0,6gEW -
	2	Pastinakensuppe 109kcal -BE 4gEW L	Faschierter Braten mit Püree und Chinakohlsalat 560kcal 2BE 33gEW AGCMOL	Ananaskompott 200kcal 3,9BE 0,6gEW -

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

Sesegnete 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		