
























# Mittagessen 17. - 23. November 2024

Benediktinerstift Admont - Stifflöche



Sonntag	1	<b>Selleriecremesuppe</b> 89kcal 0,4BE 2gEW AL	<b>Schnitzel in Mandelpanade mit Kartoffeln und Endiviensalat</b> 754kcal 4,4BE 22gEW AGCH 	<b>Orangen-Karottentorte*</b> 232kcal 2BE 5gEW AGCH
	2	<b>Selleriecremesuppe</b> 89kcal 0,4BE 2gEW AL	<b>Birnenstrudel* mit Obstgarnitur</b> 578kcal 7BE 10gEW AGCH 	<b>Pfirsichsauce*</b> 169kcal 2BE 0
	3	<b>Selleriecremesuppe</b> 89kcal 0,4BE 2gEW AL	<b>Gemüselaibchen mit Dip und Endiviensalat</b> 397kcal 3BE 11gEW O 	<b>Vegane Schokotorte</b> 360kcal 4BE 5gEW AH
Montag	1	<b>Kräutercremesuppe</b> 168kcal 0,4BE 3gEW AL	<b>Schweinsbraten mit Knödel und Sauerkraut</b> 604kcal 5,5BE 47gEW AGCL 	<b>Grießflammeri</b> 268kcal 2BE 5gEW AGC
	2	<b>Kräutercremesuppe</b> 168kcal 0,4BE 3gEW AL	<b>Topfen-Grießschnitte mit Obstgarnitur</b> 568kcal 5BE 17gEW AGC 	<b>Zwetschkenkompott</b> 114kcal 2,2BE 0,4gEW-
	3	<b>Kräutercremesuppe</b> 168kcal 0,4BE 3gEW AL	<b>Veganes Rollgersten-Gemüserisotto mit Bohnensalat</b> 553kcal 6BE 12gEW LO 	<b>Zwetschkenkompott</b> 114kcal 2,2BE 0,4gEW-
Dienstag	1	<b>Fleischknödelsuppe</b> 105kcal 0,2BE 16gEW ACL	<b>Gefüllte Paprika mit Kartoffeln und Chinakohlsalat</b> 504kcal 4BE 36gEW MOLC 	<b>Pralinenmousse</b> 246kcal 1BE 5gEW GCF
	2	<b>Nudelsuppe</b> 107kcal 1BE 3gEW ACL	<b>Kartoffelaufbau m.Käse gratiniert Salat</b> 434kcal 2,8BE AGOC 	<b>Pralinenmousse</b> 246kcal 1BE 5gEW GCF
	3	<b>Fleischknödelsuppe</b> 105kcal 0,2BE 16gEW ACL	<b>Gebratene Hühnerkeule mit Reis und Gemüse</b> 495kcal 3BE 36gEW - 	<b>Pralinenmousse</b> 246kcal 1BE 5gEW GCF
Mittwoch	1	<b>Vollkornaltersuppe</b> 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Hirschragout* mit Seviettenknödel, Rotkraut und Salat</b> 732kcal 3BE 15gEW AGCOF 	<b>Vanillejoghurt</b> 154kcal 2BE 5gEW G
	2	<b>Vollkornaltersuppe</b> 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Käsenockerln mit Rotem Rübensalat</b> 749kcal 8BE 23gEW AGCO 	<b>Vanillejoghurt</b> 154kcal 2BE 5gEW G
	3	<b>Vollkornaltersuppe</b> 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Spaghetti in Tomatensauce und Rettichsalat</b> 497kcal 5BE 23gEW ACOL 	<b>Vanillejoghurt</b> 154kcal 2BE 5gEW G
Donnerstag	1	<b>Gemüsesuppe mit Erbsen</b> 86kcal - 4gEW L	<b>Grammelknödeln mit Warmen Krautsalat</b> 823kcal 2,5BE 66gEW AGCMOL 	<b>Linzerschnitte</b> 423kcal 4BE 7gEW AGCH
	2	<b>Gemüsesuppe mit Erbsen</b> 86kcal - 4gEW L	<b>Gemüsepaella mit Krautsalat</b> 371kcal 3BE 8gEW OL 	<b>Banane</b> 135kcal 2,5BE 2gEW -
	3	<b>Gemüsesuppe mit Erbsen</b> 86kcal - 4gEW L	<b>Gebackene Hühnerruggets mit Püree, Gemüse und Krautsalat</b> 680kcal 4,8BE 49gEW AMOLC 	<b>Linzerschnitte</b> 423kcal 4BE 7gEW AGCH
Freitag	1	<b>Grießknödelsuppe</b> 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Saiblingsfilet mit Gemüsejulienne, Kartoffeln und Salat</b> 364kcal 2,5BE 35gEW AOD 	<b>Obstkaltschale</b> 137kcal 2BE 0,4gEW -
	2	<b>Grießknödelsuppe</b> 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Gemüselasagne mit Linsensalat</b> 515kcal 5BE 19gEW AGCOML 	<b>Obstkaltschale</b> 137kcal 2BE 0,4gEW -
	3	<b>Grießsuppe vegan</b> 125kcal 1,5BE 7gEW AL	<b>Melanzanischeiben mit Kartoffeln und Linsengemüse</b> 458kcal 5BE 27gEW L 	<b>Obstkaltschale</b> 137kcal 2BE 0,4gEW -
Samstag	1	<b>Profiterolsuppe</b> 147kcal 1BE 7gEW ACL	<b>Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und Rettichsalat</b> 640kcal 2BE 47gEW GL 	<b>Schokoladenpudding</b> 137kcal 2BE 3gEW GF
	2	<b>Profiterolsuppe</b> 147kcal 1BE 7gEW ACL	<b>Nussnudeln</b> 787kcal 9BE 11gEW AGCH 	<b>Fruchtcocktail</b> 92kcal 2BE 1gEW -
	3	<b>Profiterolsuppe</b> 147kcal 1BE 7gEW ACL	<b>Eiernockerln mit Rettichsalat</b> 657kcal 5BE 25gEW ACO 	<b>Schokoladenpudding</b> 137kcal 2BE 3gEW GF

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*

<b>Herkunftsbezeichnung:</b>	Flüssigdotter	OÖ	
<b>Fleisch:</b>			
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
<b>Fisch:</b>			
Forelle, Saibling, Wels	Österreich		
Fischstäbchen	Alaska Seelachs, gefangen im Nordwestpazifik		