




















# Mittagessen 18. bis 24. Dezember

*Benediktinerstift Belmont - Stiftsküche*

Sonntag	1	<b>Kohlrabisuppe</b> AGL 157kcal 1BE 4gEW	<b>Schweineröllchen mit Nudeln und Brechbohnen</b> 695kcal 2,8BE 65gEW ACL		<b>Schwedenbombentorte</b> 260kcal 2,6BE 5gEW CAG
	2	<b>Kohlrabisuppe</b> AGL 157kcal 1BE 4gEW	<b>Knödel in Champignonsauce* und Salat</b> 448kcal 2,3BE 15gEW AGLOC		<b>Schwedenbombentorte</b> 260kcal 2,6BE 5gEW CAG
	3	<b>Kohlrabisuppe</b> AGL 157kcal 1BE 4gEW	<b>Putenschnitzel im Saft mit Naturreis, Karotten und Grünem Salat</b> 488kcal 4BE 35gEW LFO		<b>Rotweinkuchen*</b> 262kcal/2,5BE AGC
Montag	1	<b>Goldwürfels.</b> AFCL 193kcal 1BE 8gEW	<b>Rindsbraten mit Polentaschnitte, Erbsen und Rotem Rübensalat</b> 697kcal 5BE 60gEW AOMGL		<b>Ananas /Schlagobers</b> 110kcal 1BE 8gEW G
	2	<b>Goldwürfels.</b> AFCL 193kcal 1BE 8gEW	<b>Pizza Margherita mit Rotem Rübensalat</b> 460kcal 4BE 17gEW AG		<b>Ananassalat</b> 200kcal 4BE 0,7gEW -
	3	<b>Goldwürfels.</b> AFCL 193kcal 1BE 8gEW	<b>Zucchini-puffer mit Kartoffeln und Rotem Rübensalat</b> 454kcal 2BE 13gEW OC		<b>Ananassalat</b> 200kcal 4BE 0,7gEW -
Dienstag	1	<b>Zucchini-suppe</b> AGL 89kcal 0,4BE 2,5gEW AGL	<b>Leberkäse mit Kartoffeln, Brokkoli und Rettichsalat</b> 487kcal 1,8BE 18EW O		<b>Obstsalat</b> 116kcal 2BE 1gEW -
	2	<b>Zucchini-suppe</b> AGL 89kcal 0,4BE 2,5gEW AGL	<b>Karottenquiche mit Ingwer, Walnüssen und Rettichsalat</b> 829kcal 4BE 23gEW AGC		<b>Obstsalat</b> 116kcal 2BE 1gEW -
	3	<b>Zucchini-suppe</b> AGL 89kcal 0,4BE 2,5gEW AGL	<b>Scheiterhaufen mit Obstgarnitur</b> 419kcal 4BE 10gEW AGCFH		<b>Zimtsauce</b> 116kcal 2BE 1gEW G
Mittwoch	1	<b>Backerbsens.</b> AGCL 152kcal 0,5BE 7gEW	<b>Lasagne mit Chinakohlsalat</b> 672kcal 4BE 32gEW AGCOL		<b>Apfel-Zimtjoghurt</b> 100kcal 1BE 3gEW G
	2	<b>Backerbsens.</b> AGCL 152kcal 0,5BE 7gEW	<b>Knödeln in Schwammerlsauce und Chinakohlsalat</b> 479kcal 3BE 14gEW AGCFL		<b>Apfel-Zimtjoghurt</b> 100kcal 1BE 3gEW G
	3	<b>Backerbsens.</b> AGCL 152kcal 0,5BE 7gEW	<b>Kümmelfleisch mit Kartoffeln ,ged. Weißkraut und Chinakohlsalat</b> 460kcal 1BE 30gEW MLO		<b>Apfel-Zimtjoghurt</b> 100kcal 1BE 3gEW G
Donnerstag	1	<b>Fleischknödels.</b> ACL 211kcal 0,2BE 15gEW	<b>Tafelspitz gekocht mit Semmelkren, Röstkartoffeln und Endiviensalat</b> 737kcal 3BE 48gEW AGLF		<b>Kokosecken</b> 249kcal 2,5BE 3gEW AGCF
	2	<b>Nudelsuppe</b> 138kcal 1BE 8gEW ACL	<b>Gemüsesticks mit Endiviensalat</b> 449kcal 2BE 12gEW AGC		<b>Kokosecken</b> 249kcal 2,5BE 3gEW AGCF
	3	<b>Fleischknödels.</b> ACL 211kcal 0,2BE 15gEW	<b>Fasch. Butterschnitzel mit Kartoffeln, Gemüse und Endiviensalat</b> 337kcal 2BE 27gEW MCO		<b>Marmorkuchen</b> 175kcal 1,5BE AGCF
Freitag	1	<b>Steinpilzs.</b> AGL 195kcal 0,4BE 4gEW	<b>Saiblingsfilet mit Gemüsejulienne, Kartoffeln und Krautsalat</b> 364kcal 2,5BE 35gEW O		<b>Vanillepudding</b> 137kcal 2BE 3gEW G
	2	<b>Steinpilzs.</b> AGL 195kcal 0,4BE 4gEW	<b>Milchrahmstrudel mit Obstgarnitur</b> 696kcal 5Be 22gEW AGC		<b>Karamellsauce</b> 107kcal 1BE 3EW G
	3	<b>Steinpilzs.</b> AGL 195kcal 0,4BE 4gEW	<b>Gemüselai-bchen mit Krautsalat und Dip</b> 343kcal 3BE 10gEW GC		<b>Vanillepudding</b> 137kcal 2BE 3gEW G
Samstag	1	<b>Frittatens.</b> AGCL 130kcal 0,4BE 8gEW	<b>Gefülltes Eferdinger Mostlungenbrat mit Kroketten und buntem Gemüse</b> AGCL		<b>Mohn-Topfentorte</b> 496kcal 2,4BE 14gEW GC
	2	<b>Frittatens.</b> AGCL 130kcal 0,4BE 8gEW	<b>Zucchini-scheiben mit Kartoffeln, Linsengemüse und Grünem Salatmix</b> 508kcal 5BE 27gEW L		<b>Mohn-Topfentorte</b> 496kcal 2,4BE 14gEW GC
	3	<b>Frittatens.</b> AGCL 130kcal 0,4BE 8gEW	<b>Topfenknödeln mit Obstgarnitur</b> 502kcal 3BE 14gEW AGCF		<b>Vanillesauce</b> 155kcal 2BE 4gEW G

kcal=Kilokalorien BE=Proteinheiten gEW= Gramm Eiweiß \*=alkoholhaltige Speisen Tel.:03613 2312 340 Fax.:343

## ALLERGENE:

A= Glutenhaltiges Getreide  
C= Eier von Geflügel  
G = Milch/Laktose  
D= Fisch

H = Schalenfrüchte  
F = Sojabohnen  
M = Senf  
L = Sellerie  
N = Sesam

O = Sulfite  
B = Krebstiere  
E = Erdnuss  
P = Lupinen  
R= Weichtiere