



Mittagessen 20. - 26. April 2025

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



| | | | | |
|---------|---|--|---|--|
| Sonntag | 1 | Frittatensuppe 154kcal 0,5BE 9gEW AGCL | Kartoffelaibchen mit Dip, Kaisergemüse und Käferbohnsalat 414kcal 2,5BE 7gEW AGCOL | Ostertorte 407kcal 3 BE 6gEW AGCHF |
| | 2 | Frittatensuppe 154kcal 0,5BE 9gEW AGCL | Wiener Backfleisch mit Gemüserais, Dip und Käferbohnsalat 569kcal 3BE 31gEW AOC | Ostertorte 407kcal 3 BE 6gEW AGCHF |

| | | | | |
|--------|---|---|---|--|
| Montag | 1 | Profiterolsuppe 147kcal 1BE 7gEW ACL | Dinkelaibchen mit Paprika in Dillsauce und Fisolensalat 437kcal 3BE 5gEW ALO | Haselnuss-Nougatmousse 260kcal 2BE 5gEW HGFC |
| | 2 | Leberknödelsuppe 94kcal 0,8BE 5gEW AC | Entenbrustfilet in Orangensauce mit Mandelkrokettchen und gebratenem Hokkaido-Kürbis* AH | Haselnuss-Nougatmousse 260kcal 2BE 5gEW HGFC |

| | | | | |
|----------|---|---|---|---|
| Dienstag | 1 | Selleriecremesuppe 51kcal -BE 2gEW AL | Gemüse-Käseomelette und Tomatensalat 553kcal 2BE 27gEW CG | Schokopudding 150kcal 1,5BE 7gEW GH |
| | 2 | Selleriecremesuppe 51kcal -BE 2gEW AL | Lasagne und Tomatensalat 758kcal 5BE 33gEW AGCLO | Schokopudding 150kcal 1,5BE 7gEW GH |

| | | | | |
|----------|---|--|--|--|
| Mittwoch | 1 | Steinpilzcremesuppe 195/ 0,4BE 4gEW AL | Grießauflauf 420kcal 3BE 12gEW AGC | Fruchtcocktail 92kcal 2BE 1gEW - |
| | 2 | Steinpilzcremesuppe 195/ 0,4BE 4gEW AL | Käsenockerln mit Krautsalat 749kcal 8BE 23gEW AGCO | Heidelbeercreme 122kcal 0,8BE 7gEW |

| | | | | |
|------------|---|---|--|--|
| Donnerstag | 1 | Bouillon mit Reibteig 116kcal 1BE 5gEW AL | Spargel 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 | Biskuitrolade 196kcal 3BE 5gEW AC |

| | | | | |
|---------|---|---|---|--|
| Freitag | 1 | Kartoffelgemüsesuppe 132kcal 0,5BE 3gEW L | Nudelpfanne mit Kartoffeln und Linsensalat 420kcal 4BE 12gEW O | Fruchtschaumspise 248kcal 2BE 5gEW G |
| | 2 | Kartoffelgemüsesuppe 132kcal 0,5BE 3gEW L | Welsfilet im Wurzelgemüse ,Kartoffelstampf und Linsensalat 480kcal 3BE 35gEW DGO | Fruchtschaumspise 248kcal 2BE 5gEW G |

| | | | | |
|---------|---|--|--|--|
| Samstag | 1 | Kohlrabisuppe 109kcal -BE 4gEW L | Gemüseragout mit Polenta und Gurkensalat 312kcal 3BE 7gEW O | Ananaskompott 200kcal 3,9BE 0,6gEW - |
| | 2 | Kohlrabisuppe 109kcal -BE 4gEW L | Faschierter Braten mit Püree und Gurkensalat 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 | | |