



# Mittagessen 20. - 26. April 2025

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



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

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

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

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

Donnerstag	1	<b>Bouillon mit Reibteig</b> 116kcal 1BE 5gEW AL	<b>Spargel mit Petersilien-Nuss-Sauce ,Reis und Rettichsalat</b> 303kcal 3,6BE 12gEW H	<b>Vegane Apfeltorte</b> 287kcal 3BE 10gEW AH
	2	<b>Bouillon mit Reibteig</b> 116kcal 1BE 5gEW AL	<b>Surbraten mit Knödel und Grammelkraut</b> 644kcal 3BE 42gEW AGCL	<b>Biskuitroulade</b> 196kcal 3BE 5gEW AC

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

Samstag	1	<b>Kohlrabisuppe</b> 109kcal -BE 4gEW L	<b>Gemüseragout mit Polenta und Gurkensalat</b> 312kcal 3BE 7gEW O	<b>Ananaskompott</b> 200kcal 3,9BE 0,6gEW -
	2	<b>Kohlrabisuppe</b> 109kcal -BE 4gEW L	<b>Faschierter Braten mit Püree und Gurkensalat</b> 560kcal 2BE 33gEW AGCMOL	<b>Ananaskompott</b> 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*

<b>Herkunftsbezeichnung:</b>		Flüssigdotter	OÖ
<b>Fleisch:</b>			
Schweinefleisch	Stmk	<b>Milch und Milchprodukte:</b>	
Rindfleisch	Österreich	Butter	OÖ
Kalbsfleisch	Österreich	Topfen	Sbg
Huhn	Stmk	Sauerrahm	OÖ
Wild	Stiftisches Wild	Joghurt	OÖ
<b>Eier:</b>		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		