



Mittagessen 21. - 27. April 2024

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Tag	Mittagessen	Bestandteile	Icon	Calorien	
Sonntag	1	Vollkornaltersuppe 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	Schnitzel in Mandelpanade mit Kartoffeln und Mixsalat 754kcal 4,4BE 22gEW AGCH		Orangen-Karottentorte* 232kcal 2BE 5gEW AGCH
	2	Vollkornaltersuppe 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	Birnenstrudel* mit Obstgarnitur 578kcal 7BE 10gEW AGCH		Pfirsichsauce* 169kcal 2BE O
	3	Vollkornaltersuppe 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	Gemüselaibchen mit Knoblauchdip und Mixsalat 392kcal 3BE 11gEW O	 	Marmorkuchen 175kcal 1,5BE AGCF
Montag	1	Bärlauchcremesuppe 168kcal 0,4BE 3gEW AGL	Schweinsbraten mit Knödel, Sauerkraut und Bohnensalat 675kcal 3BE 51gEW AFCF		Grießflammeri 268kcal 2BE 5gEW AGC
	2	Bärlauchcremesuppe 168kcal 0,4BE 3gEW AGL	Käsenockerln mit Bohnensalat 749kcal 8BE 23gEW AGCOM		Grießflammeri 268kcal 2BE 5gEW AGC
	3	Bärlauchcremesuppe 168kcal 0,4BE 3gEW AGL	Veganes Rollgersten-Gemüserisotto mit Bohnensalat 553kcal 6BE 12gEW LO	 	Joghurt/ Marillen 153kcal 1BE 8gEW G
Dienstag	1	Fleischknödelsuppe 105kcal 0,2BE 16gEW ACL	Gefüllte Paprika mit Püree und Grazer Krauthüptel 640kcal 4BE 36gEW MOL	 	Pralinenmousse 246kcal 1BE 5gEW GCF
	2	Nudelsuppe 138kcal 1BE 8gEW	Kartoffelaufauf m.Käse gratiniert und Salat 434kcal 2,8BE AGOC		Pralinenmousse 246kcal 1BE 5gEW GCF
	3	Fleischknödelsuppe 105kcal 0,2BE 16gEW ACL	Hühnerkeule gebraten mit Kartoffeln, Fisolen und Grazer Krauthüptel 567kcal 2BE 32gEW OL		Banane 135kcal 2,5BE 2gEW -
Mittwoch	1	Zucchini-cremesuppe 89kcal 0,4BE 2gEW AGL	Hirschragout* mit Seviettenknödel, Rotkraut und Rotem Rübensalat 732kcal 3BE 15gEW AGCOF		Vanillejoghurt 154kcal 2BE 5gEW G
	2	Zucchini-cremesuppe 89kcal 0,4BE 2gEW AGL	Topfen-Grießschnitte 568kcal 5BE 17gEW AGC	 	Mandarinenkompott 134kcal 1BE 0,3gEW -
	3	Zucchini-cremesuppe 89kcal 0,4BE 2gEW AGL	Senfbraten mit Reis und Rotem Rübensalat 538kcal 3BE 38gEW CML0		Vanillejoghurt 154kcal 2BE 5gEW G
Donnerstag	1	Klare Gemüsesuppe m.Erbesen 86kcal - 4gEW L	Grammelknödeln mit Warmen Krautsalat 823kcal 2,5BE 66gEW AGCMOL		Linzerschnitte 423kcal 4BE 7gEW AGCH
	2	Klare Gemüsesuppe m.Erbesen 86kcal - 4gEW L	Gemüsepaella mit Krautsalat 371kcal 3BE 8gEW OL	 	Linzerschnitte 423kcal 4BE 7gEW AGCH
	3	Klare Gemüsesuppe m.Erbesen 86kcal - 4gEW L	Gebackene Hühnerruggets mit Kartoffeln und Krautsalat 787kcal 4BE 49gEW AMOL		Becherkuchen 230kcal 2BE AGCH
Freitag	1	Grießknödelsuppe 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	Saiblingsfilet mit Kartoffeln, Gemüsejulienne und Salat 388kcal 3,4BE 7gEW AOD	 	Obstkaltschale 137kcal 2BE 0,4gEW -
	2	Grießknödelsuppe 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	Gemüselasagne mit Linsensalat 515kcal 5BE 19gEW AGCOML		Obstkaltschale 137kcal 2BE 0,4gEW -
	3	Grießknödelsuppe 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	Gefüllte Kohlrabi mit Kartoffeln und Linsensalat 449kcal 2BE 12gEW O	 	Obstkaltschale 137kcal 2BE 0,4gEW -
Samstag	1	Profiterolsuppe 148kcal 0,6BE 7gEW ACL	Rindsbraten mit Seviettenknödel und Gemüse 656kcal 2BE 46gEW AGC	 	Schokoladenpudding 137kcal 2BE 3gEW GF
	2	Profiterolsuppe 148kcal 0,6BE 7gEW ACL	Nudeln in Tomatensauce und Gurkensalat 578kcal 4BE 23gEW ACL	 	Schokoladenpudding 137kcal 2BE 3gEW GF
	3	Profiterolsuppe 148kcal 0,6BE 7gEW ACL	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und Gurkensalat 640kcal 2BE 47gEW GL		Ananassalat 74kcal 1,3BE 0,7gEW -

kcal=Kilokalorien BE=Broteinheiten 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

Sesegnete Mahlzeit

Herkunftskennzeichnung:	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		