

















# Mittagessen 22. -28. Februar 2026

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Sonntag	1	<b>Käseknödelsuppe</b> 219kcal 1BE 11gEW AGCL	<b>Polentanocken auf Tomatenragout mit Gemüse</b> 472kcal 3BE 22gEW AC		<b>Clementine</b> 54kcal 1BE 0,8gEW-
	2	<b>Käseknödelsuppe</b> 219kcal 1BE 11gEW AGCL	<b>Kalbsbraten mit Reis und Kaisergemüse</b> 550kcal 3BE 41gEW O		<b>Malakofftorte*</b> 447kcal 3,7BE 7gEW AGCH
Montag	1	<b>Karfiolcremesuppe</b> 130kcal 0,5BE 4gEW AL	<b>Überbackene Käse-Gnocchi mit Maissalat</b> 662kcal 4BE 31gEW AGOL		<b>Birnenkompott</b> 103kcal 2BE 0,5gEW -
	2	<b>Karfiolcremesuppe</b> 130kcal 0,5BE 4gEW AL	<b>Senfbraten mit Nudeln und Maissalat</b> 538kcal 3BE 38gEW ACMOL		<b>Birnenkompott</b> 103kcal 2BE 0,5gEW -
Dienstag	1	<b>Buchstabensuppe</b> 115kcal 1BE 7gEW LAC	<b>Gemüsepaella mit Endiviensalat</b> 371kcal 3BE 8gEW OL		<b>Apfelmus</b> 92kcal 2BE 0,4gEW-
	2	<b>Buchstabensuppe</b> 115kcal 1BE 7gEW LAC	<b>Gefüllte Paprika mit Kartoffeln und Endiviensalat</b> 504kcal 4BE 36gEW MCOL		<b>Apfelmus</b> 92kcal 2BE 0,4gEW-
Mittwoch	1	<b>Nockerlgemüsesuppe</b> 127kcal 1,5BE 5gEW AGCL	<b>Gebackene Apfelscheiben mit Obstgarnitur</b> 412kcal 1,7BE 10gEW AGC		<b>Vanillepudding</b> 137kcal 2BE 3gEW G
	2	<b>Nockerlgemüsesuppe</b> 127kcal 1,5BE 5gEW AGCL	<b>Tortelloni in Tomatensauce und Salatmix</b> 796kcal 6BE 26gEW ACOLG		<b>Vanillepudding</b> 137kcal 2BE 3gEW G
Donnerstag	1	<b>Linsen-Karottensuppe</b> 160kcal 1BE 12gEW AL	<b>Dinkellaibchen mit Paprika in Dillsauce und Krautsalat</b> 437kcal/2,7BE ALO		<b>Apfelcreme</b> 165kcal 1,5BE 3gEW -
	2	<b>Linsen-Karottensuppe</b> 160kcal 1BE 12gEW AL	<b>Bauernschmaus mit Knödel und Sauerkraut</b> 557kcal 2,6BE 40gEW AGCL		<b>Steirisches Tiramisu</b> 326kcal 2BE 5gEW AGCH
Freitag	1	<b>Bohnensuppe</b> 92kcal 0,3BE 2gEW L	<b>Gemüseauflauf mit Chinakohlsalat</b> 468kcal 3BE 5gEW GOC		<b>Bananenmilch</b> 256kcal/2,8BE 9gEW G
	2	<b>Bohnensuppe</b> 92kcal 0,3BE 2gEW L	<b>Fischstäbchen mit Kartoffeln und Chinakohlsalat</b> 572kcal 3BE 21gEW ADOC		<b>Bananenmilch</b> 256kcal/2,8BE 9gEW G
Samstag	1	<b>Haferflockensuppe</b> 178kcal 1BE 5gEW AL	<b>Ofenkartoffeln mit Spinat, Tomaten, Oliven und Salat</b> 238kcal 3BE 5gEW O		<b>Zwetschkenkompott</b> 114kcal 2,2BE 0,4gEW-
	2	<b>Haferflockensuppe</b> 178kcal 1BE 5gEW AL	<b>Gekochtes Scherzel mit Röstkartoffeln, Kürbis-sauce</b> 545kcal/2BE 32gEW OG		<b>Zwetschkenkompott</b> 114kcal 2,2BE 0,4gEW-

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

Gesegnete Mahlzeit

Herkunftskennzeichnung:		Flüssigdotter	OÖ
<u>Fleisch:</u>			
Schweinefleisch	Stmk	<u>Milch und Milchprodukte:</u>	
Rindfleisch	Österreich	Butter	OÖ
Kalbsfleisch	Österreich	Topfen	Sbg
Huhn	Stmk	Sauerrahm	OÖ
Wild	Stiftisches Wild	Joghurt	OÖ
<u>Eier:</u>		Schlagobers	Stmk
Bio-Eier	Döllach/Stmk	Haltbar-Schlagobers	OÖ
Konventionelle Eier	Stmk	Käse	Österreich
<u>Fisch:</u>			
Forelle, Saibling, Wels	Österreich		
Fischstäbchen	Alaska Seelachs, gefangen im Nordwestpazifik		