



























Mittagessen 22. - 28. September 2024

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Sonntag	1	Tirolerknödelsuppe 149kcal 1BE 7gEW AGCL	Schnitzel in Champignonsauce mit Nudeln und Gemüse 540kcal 1Be 4gEW ALG 	Prälentorte 407kcal 3 BE 6gEW AGCHF
	2	Knödelsuppe 224kcal 2BE 10gEW AGCL	Röstischmankerl mit Dip 414kcal 2,5BE 7gEW AGCL 	Prälentorte 407kcal 3 BE 6gEW AGCHF
	3	Tirolerknödelsuppe 149kcal 1BE 7gEW AGCL	Labskaus (Eintopf) mit gebratenem Ei, Heringsfilet und Rote Rüben 384kcal 3BE 30gEW 	Marmorkuchen 222kcal 1,5BE AGCF
Montag	1	Profiterolsuppe 120kcal 0,6Be 7gEW ACL	Gebratene Hühnerkeule mit Reis, Karotten und Gurkensalat 469kcal 3BE 34gEW ACLM 	Ananaskompott 200kcal 3,9BE 0,6gEW -
	2	Profiterolsuppe 120kcal 0,6Be 7gEW ACL	Erdäpfelgulasch mit Pilzen und Gurkensalat 299kcal 1BE 7gEW LO  	Ananaskompott 200kcal 3,9BE 0,6gEW -
	3	Profiterolsuppe 120kcal 0,6Be 7gEW ACL	Grießauflauf mit Früchten 420kcal 3BE 12gEW AGC 	Ananaskompott 200kcal 3,9BE 0,6gEW -
Dienstag	1	Flaumknödelsuppe 142kcal 1,5BE 5gEW AGCL	Eferdinger Mostlungenbratli *mit Mandelbällchen und Gemüse 622kcal 6BE 35gEW AGHL 	Topfen-Oberstorte 227kcal 2BE 5gEW AGC
	2	Flaumknödelsuppe 142kcal 1,5BE 5gEW AGCL	Käse-Gemüseomelette mit Grazer Krauthäuptel 553kcal 2BE 27gEW CG 	Topfen-Oberstorte 227kcal 2BE 5gEW AGC
	3	Flaumknödelsuppe 142kcal 1,5BE 5gEW AGCL	Rindsbraten mit Reis, Brokkoli und Grazer Krauthäuptel 584kcal 4BE 50gEW LMA 	Topfen-Oberstorte 227kcal 2BE 5gEW AGC
Mittwoch	1	Steinpilzcremesuppe 195/ 0,4BE 4gEW AL	Steirisches Wurzelfleisch mit Erdäpfeln und Tomatensalat 552kcal 2BE 46EW LO 	Himbeercreme 122kcal 0,8BE 7gEW G
	2	Steinpilzcremesuppe 195/ 0,4BE 4gEW AL	Spinat mit Rösti und Tomatensalat 457kcal 2BE 8gEW GL 	Himbeercreme 122kcal 0,8BE 7gEW G
	3	Steinpilzcremesuppe 195/ 0,4BE 4gEW AL	Kartoffel-Paprika-Burger mit Dip und Tomatensalat 275kcal 3BE 8gEW O 	Himbeeren 68kcal 1BE 2gEW -
Donnerstag	1	Bouillon mit Reibteig 116kcal 1BE 5gEW ACL	Surbraten mit Knödel und Grammelkraut 644kcal 3BE 42gEW AGCL 	Biskuitroulade 196kcal 3BE 5gEW AC
	2	Bouillon mit Reibteig 116kcal 1BE 5gEW ACL	Topfenpalatschinken 845kcal 5BE 28gEW AGC 	Fruchtcocktail 92kcal 2BE 1gEW -
	3	Vegane Nudelsuppe 116kcal 1BE 5gEW AL	Spargel mit Petersilien-Nuss-Soße, Reis und Rettichsalat 303kcal 3,6BE 12gEW H  	Fruchtcocktail 92kcal 2BE 1gEW -
Freitag	1	Suppe/Croutons 144kcal 0,5BE 8gEW AL	Welsfilet im Wurzelsud mit Kartoffelstampf und Linsensalat 480kcal 3BE 35gEW GOD 	Fruchtschaumspise 248kcal 2BE 5gEW G
	2	Suppe/Croutons 144kcal 0,5BE 8gEW AL	Eiernudeln mit Linsensalat 657kcal 5BE 25gEW CO 	Fruchtschaumspise 248kcal 2BE 5gEW G
	3	Suppe/Croutons 144kcal 0,5BE 8gEW AL	Gemüse-Haferlaibchen mit Linsensalat 323kcal 4BE 36gEW A 	Birnenkompott 103kcal 2BE 0,5gEW-
Samstag	1	Leberknödelsuppe 94kcal 0,8BE 5gEW ACL	Zwiebelrostbraten mit Nockerln und Rustikalem Gemüsemix 660kcal 3BE 35gEW AL 	Sachertorte 403kcal 2BE 5gEW AGC
	2	Backerbsensuppe 152kcal 1BE 7gEW AGCL	Kokoschmarren 804kcal 5BE 19gEW AGC 	Sachertorte 403kcal 2BE 5gEW AGC
	3	Leberknödelsuppe 94kcal 0,8BE 5gEW ACL	Gemüseragout mit Pilzen und Polenta 312kcal 3BE 7gEW O  	Melonenkompott 190kcal 3,9BE 0,6gEW -

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

Segnete Mahlzeit

Herkunftszeichnung:	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	Halbbar-Schlagobers	OÖ
Konventionelle Eier	Stmk	Käse	Österreich
Fisch:			
Forelle, Saibling, Wels	Österreich		
Fischstäbchen	Alaska Seelachs, gefangen im Nordwestpazifik		