



Mittagessen 22. -28.November 2026

Benediktinerstift Remont - Stiftsküche



Sonntag	1	Selleriecremesuppe 89kcal 0,4BE 2gEW AL	Gemüselaibchen mit Dip und Endiviensalat 397kcal 3BE 11gEW O  	Veganer Apfelkuchen 289kcal 3BE 4gEW AFH
	2	Selleriecremesuppe 89kcal 0,4BE 2gEW AL	Schnitzel in Mandelpanade mit Reis und Endiviensalat 754kcal 4,4BE 22gEW AGCH 	Orangen-Karottentorte* 232kcal 2BE 5gEW AGCH

Montag	1	Kräutercremesuppe 168kcal 0,4BE 3gEW AL	Veganes Rollgersten-Gemüserisotto mit Bohnensalat 553kcal 6BE 12gEW LO  	Zwetschkenkompott 114kcal 2,2BE 0,4gEW-
	2	Kräutercremesuppe 168kcal 0,4BE 3gEW AL	Schweinsbraten mit Knödel und Sauerkraut 604kcal 5,5BE 47gEW AGCL 	Zwetschkenkompott 114kcal 2,2BE 0,4gEW-

Dienstag	1	Nudelsuppe 107kcal 1BE 3gEW ACL	Gemüsepaella mit Krautsalat 371kcal 3BE 8gEW OL  	Banane 135kcal 2,5BE 2gEW-
	2	Fleischknödelsuppe 105kcal 0,2BE 16gEW ACL	Gegrillte Hühnerstreifen mit Pommes frites und Krautsalat 422kcal 2BE 30gEW O 	Pralinenmousse 246kcal 1BE 5gEW GCF

Mittwoch	1	Vollkornalersuppe 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	Käsenockerln mit Rotem Rübensalat 749kcal 8BE 23gEW AGCO 	Vanillejoghurt 154kcal 2BE 5gEW G
	2	Vollkornalersuppe 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	Nussnudeln 787kcal 9BE 11gEW AGCH 	Pfirsichsauce* 169kcal 2BE O

Donnerstag	1	Gemüsesuppe mit Erbsen 86kcal - 4gEW L	Spaghetti in Tomatensauce und Rettichsalat 497kcal 5BE 23gEW ACOL 	Linzerschnitte 423kcal 4BE 7gEW AGCH
	2	Gemüsesuppe mit Erbsen 86kcal - 4gEW L	Hirschragout* mit Serviettenknödel, Rotkraut und Maroni 732kcal 3BE 15gEW AGCOF 	Linzerschnitte 423kcal 4BE 7gEW AGCH

Freitag	1	Grießknödelsuppe 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	Gemüselasagne mit Linsensalat 515kcal 5BE 19gEW AGCOML 	Obstkaltschale 137kcal 2BE 0,4gEW -
	2	Grießknödelsuppe 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	Lachsforellenfilet mit Gemüse, Kartoffeln und Salat 364kcal 2,5BE 35gEW AOD 	Obstkaltschale 137kcal 2BE 0,4gEW -

Samstag	1	Profiterolsuppe 147kcal 1BE 7gEW ACL	Kartoffelaufbau m.Käse gratiniert Salat 434kcal 2,8BE AGOC 	Schokoladenpudding 137kcal 2BE 3gEW GF
	2	Profiterolsuppe 147kcal 1BE 7gEW ACL	Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und Rettichsalat 640kcal 2BE 47gEW GL 	Schokoladenpudding 137kcal 2BE 3gEW GF

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

Besegnete Mahlzeit

Herkunftskenzeichnung:		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:			
Bio-Eier	Döllach/Stmk	Schlagobers	Stmk
Konventionelle Eier	Stmk	Haltbar-Schlagobers	OÖ
Fisch:			
Forelle, Saibling, Wels	Österreich		
Fischstäbchen	Alaska Seelachs, gefangen im Nordwestpazifik		