
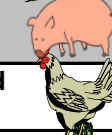



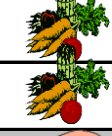
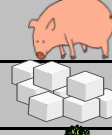

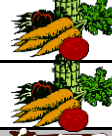








Mittagessen 25.September-1.Oktober 2022

Sonntag	1	Selleriecremes. 109kcal -BE 4gEW L	Hühnerspieß mit Wedges und Gemüse 597kcal 2BE 24gEW -		Prälentorte 407kcal 3 BE 6gEW AGCHF
	2	Selleriecremes. 109kcal -BE 4gEW L	Kartoffeltaschen mit Kürbissauce 414kcal 2,5BE 7gEW AGCL		Prälentorte 407kcal 3 BE 6gEW AGCHF
	3	Selleriecremes. 109kcal -BE 4gEW L	Schnitzel in Champignonsauce und Gemüse 540kcal 1Be 4gEW ALG		Marmorkuchen 222kcal 1,5BE AGCF
Montag	1	Tirolerknödels. AGCL 149/ 1BE 7gEW	Gebratene Hühnerkeule mit Reis, Karotten und Gurkensalat 469kcal 3BE 34gEW ACLM		Buttermilch mit Waldbeeren 87kcal 1BE 3gEW G
	2	Knödelsuppe AGCL 224kcal 2BE 10gEW	Kartoffelgulasch mit Pilzen und Gurkensalat 299kcal 1BE 7gEW LO		Buttermilch mit Waldbeeren 87kcal 1BE 3gEW G
	3	Tirolerknödels. AGCL 149 /1BE 7gEW	Grießauflauf mit Früchten 420kcal 3BE 12gEW AGC		Buttermilch mit Waldbeeren 87kcal 1BE 3gEW G
Dienstag	1	Profiterolsuppe ACL 120kcal 0,6Be 7gEW	Lasagne mit Kartoffelsalat 758kcal 5BE 33gEW AGCLOM		Haselnusspudding 150kcal 1,5BE 7gEW GH
	2	Profiterolsuppe ACL 120kcal 0,6Be 7gEW	Käse-Gemüseomelette mit Kartoffelsalat 553kcal 2BE 27gEW CG		Haselnusspudding 150kcal 1,5BE 7gEW GH
	3	Profiterolsuppe ACL 120kcal 0,6Be 7gEW	Rindsbraten mit Reis, Brokkoli und Kartoffelsalat 584kcal 4BE 50gEW LMA		Haselnusspudding 150kcal 1,5BE 7gEW GH
Mittwoch	1	Steinpilzcremes. AGL 195/ 0,4BE 4gEW	Wiener Schmankerlteller mit Kartoffeln, Mischgemüse und Rettichsalat 569kcal 3BE 31gEW AC		Heidelbeertorte 270kcal 2,3BE 5gEW AG
	2	Steinpilzcremes. AGL 195/ 0,4BE 4gEW	Spinat und Röstkartoffeln 457kcal 2BE 8gEW GL		Heidelbeertorte 270kcal 2,3BE 5gEW AG
	3	Steinpilzcremes. AGL 195/ 0,4BE 4gEW	Kartoffel-Paprika-Burger mit Dip und Rettichsalat 275kcal 3BE 8gEW O		Heidelbeertorte 270kcal 2,3BE 5gEW AG
Donnerstag	1	Bouillon/Reibteig 116kcal 1BE 5gEW ACL	Surbraten mit Knödel und Grammelkraut 644kcal 3BE 42gEW AGCL		Biskuitroulade 196kcal 3BE 5gEW AC
	2	Bouillon/Reibteig 116kcal 1BE 5gEW ACL	Topfenpalatschinken 845kcal 5BE 28gEW AGC		Fruchtcocktail 92kcal 2BE 1gEW -
	3	Bouillon/Reibteig 116kcal 1BE 5gEW ACL	Spargel mit Petersilien-Nuss-Soße ,Kartoffeln und Tomatensalat 303kcal 3,6BE 12gEW H		Biskuitroulade 196kcal 3BE 5gEW AC
Freitag	1	Rahmsuppe 103kcal 1BE 3gEW L	Forellenfilet mit Kartoffeln, Mischgemüse und Linsensalat 374kcal 3BE 36gEW -		Fruchtschaumspeise 248kcal 2BE 5gEW G
	2	Rahmsuppe 103kcal 1BE 3gEW L	Eiernudeln mit Linsensalat 657kcal 5BE 25gEW ACO		Fruchtschaumspeise 248kcal 2BE 5gEW G
	3	Rahmsuppe 103kcal 1BE 3gEW L	Gemüse-Haferlaibchen mit Linsensalat 323kcal 4BE 36gEW A		Birnenkompott 118kcal 2 BE 0,3gEW
Samstag	1	Backerbsens. AGCL 152kcal 0,5BE 7gEW	Faschierter Braten mit Kartoffeln und Gemüse 560kcal 2BE 33gEW ACML		Ananaskompott 200kcal/3,9BE
	2	Backerbsens. AGCL 152kcal 0,5BE 7gEW	Kokosschmarren 804kcal 5BE 19gEW AGC		Ananaskompott 200kcal/3,9BE
	3	Backerbsens. AGCL 152kcal 0,5BE 7gEW	Gemüseragout mit Pilzen und knusprigen Kartoffelspalten 312kcal 3BE 7gEW O		Ananaskompott 200kcal/3,9BE

kcal=Kilokalorien BE=Proteinheiten gEW= Gramm Eiweiß *=alkoholhaltige Speisen Tel.:03613 2312 340 Fax.:343

ALLERGENE	H= Schalenfrüchte	O= Sulphite
A= Glutenhaltig. Getreide	F= Sojabohnen	B= Krebstiere
C= Eier von Geflügel	M= Senf	E= Erdnuss
D= Fisch	L= Sellerie	P= Lupinien
G= Milch u.Laktose	N= Sesam	R= Weichtiere