
























# Speiseplan 29. März - 4. April 2026

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Sonntag	1	<b>Pastinakensuppe</b> 109kcal -BE 4gEW AL	<b>Ofenkartoffeln mit Spinat, Tomaten, Oliven, und Grünem Salat</b> 238kcal 3BE O 	<b>Bienenstich</b> 308kcal 2BE 5gEW AGCH
	2	<b>Pastinakensuppe</b> 109kcal -BE 4gEW AL	<b>Kalbsbraten mit Mandelbällchen und Gemüse</b> 655kcal 2,5BE 50gEW AGC  	<b>Bienenstich</b> 308kcal 2BE 5gEW AGCH
Montag	1	<b>Profiterolsuppe</b> 147kcal 1BE 7gEW ACL	<b>Selleriescheiben mit Linsengemüse und Endivien-Kartoffelsalat</b> 466kcal 3BE AGCOL  	<b>Birnenschaum</b> 75kcal 0,7BE 0,4gEW G
	2	<b>Profiterolsuppe</b> 147kcal 1BE 7gEW ACL	<b>Gebackene Hühnernuggets mit Püree, Erbsen und Salat</b> 680kcal 4BE 20gEW ACO 	<b>Birnenschaum</b> 75kcal 0,7BE 0,4gEW G
Dienstag	1	<b>Fenchelsuppe</b> 129kcal 0,4BE 2gEW AGL	<b>Gemüsesticks mit Dip und Rotem Rübensalat</b> 449kcal 2BE 12gEW AGOC  	<b>Vanillejoghurt</b> 154kcal 2BE 5gEW G
	2	<b>Fenchelsuppe</b> 129kcal 0,4BE 2gEW AGL	<b>Bratwurst mit Kartoffeln und Sauerkraut und Rotem Rübensalat</b> 630kcal -BE 36gEW LO 	<b>Vanillejoghurt</b> 154kcal 2BE 5gEW G
Mittwoch	1	<b>Polentanockerlsuppe</b> 204kcal 1Be 6gEW AGCL	<b>Kaiserschmarren mit Fruchtgarnitur</b> 526kcal 4BE 17gEW AGC  	<b>Zwetschenröster</b> 110kcal 2BE 8gEW -
	2	<b>Polentanockerlsuppe</b> 204kcal 1Be 6gEW AGCL	<b>Champignonsauce mit Serviettenknödel u. Krautsalat</b> 543kcal 6BE 15gEW AGCFO 	<b>Schokoladenmousse</b> 247kcal 2BE 5gEW GFC
Donnerstag	1	<b>Karotten-Erbsensuppe</b> 106kcal 0,5BE 3gEW L	<b>Spinat mit Röstkartoffeln</b> 425kcal 2BE 8gEW GAL 	<b>Apfelschnitte</b> 287kcal 3BE 10gEW AGC
	2	<b>Karotten-Erbsensuppe</b> 106kcal 0,5BE 3gEW L	<b>Reisfleisch mit Schwarzwurzelsalat</b> 332kcal 3BE 17gEW OL  	<b>Apfelschnitte</b> 287kcal 3BE 10gEW AGC
Freitag	1	<b>Rahmsuppe/Kartoffeln</b> 203kcal 2BE 5gEW GOL	<b>Spaghetti in Olivensauce und Chinakohlsalat</b> 519kcal 6BE 16gEW AO  	<b>Ananassalat</b> 200kcal 4BE 0,6gEW-
	2	<b>Rahmsuppe/Kartoffeln</b> 203kcal 2BE 5gEW GOL	<b>Grießschmarren mit Rosinen</b> 425kcal 5BE 10gEW AGO 	<b>Hollerröster</b> 128kcal 1BE 3gEW -
Samstag	1	<b>Rollgerstensuppe</b> 177kcal 1,5BE 10gEW AGL	<b>Chinakohlroulade mit Erdäpfel-Walnussfülle, Pesto und Salat</b> 444kcal 3BE 10gEW H  	<b>Banane</b> 135kcal 2,5BE 2gEW-
	2	<b>Rollgerstensuppe</b> 177kcal 1,5BE 10gEW AGL	<b>Pariser Schnitzel mit Kartoffeln und Gemüse</b> 714kcal 2BE 43gEW AOC 	<b>Topfencreme</b> 200kcal 1BE 6gEW G

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

Herkunftsbezeichnung:		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		