

KW 16	SPEISEPLAN	
	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> <b>15.4.2024</b>	Spargelcremesuppe  <b>Putenbraten „Nizza“            mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln</b>  Latte Macchiato-Mousse mit Orangenfilets	Spargelcremesuppe  <b>Bärlauchknödel auf Paprikarahmragout            mit Parmesan</b>  Latte Macchiato-Mousse mit Orangenfilets
<b>Dienstag</b> <b>16.4.2024</b>	Kräftige Rindssuppe mit Grießnockerl  <b>Gebratene Schweinsschulter im Kräuter-Knoblauchsafte            mit Serviettenknödel und Kohlsprossen</b>  Topfenschnitte mit Pfirsich	Gemüsesuppe mit Grießnockerl  <b>Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare            und Petersilienerdäpfel, dazu Salat</b>  Topfenschnitte mit Pfirsich
<b>Mittwoch</b> <b>17.4.2024</b>	Hühnersuppe mit Sesam-Kräuterschöberl  <b>Geschmortes Kalbsvogerl in Champignonrahmsauce            mit Reis und Brokkoli</b>  Linzerschnitte	Gemüsesuppe mit Sesam-Kräuterschöberl  <b>Pennepfanne mit Pesto,            Ruccola und Kirschtomaten, dazu Salat</b>  Linzerschnitte
<b>Donnerstag</b> <b>18.4.2024</b>	Lauchsuppe  <b>Buchteln mit Pesto-Käsefülle            auf Paradeisersauce</b>  Creme mit Holunderbeeren	Tomatensuppe  <b>Buchteln mit Pesto-Käsefülle            auf Paradeisersauce</b>  Creme mit Holunderbeeren
<b>Freitag</b> <b>19.4.2024</b>	Rinderboullion mit Suppennudeln  <b>Gebackenes Seehechtfilet,            dazu Erdäpfel-Mayonnaisesalat mit Gurkerl und Erbsen</b>  Obstsalat mit Blätterteigstangerl	Gemüseboullion mit Suppennudeln  <b>Hausgemachter Kaiserschmarrn            mit Fruchtmus</b>  Obstsalat mit Blätterteigstangerl