

KW 17	SPEISEPLAN	
	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> <b>22.4.2024</b>	Minestrone  <b>Rustikales Wildragout mit Pilzen und Wurzelgemüse,            dazu Erdäpfelkroketten und Preiselbeeren</b>  Kalter Früchtereis „Trauttmansdorff“	Minestrone  <b>Haferflocke-Gemüselaibchen            auf Szegediner Kraut</b>  Kalter Früchtereis „Trauttmansdorff“
<b>Dienstag</b> <b>23.4.2024</b>	Linsencremesuppe  <b>Lasagne Bolognese al forno            mit Paradeiserragout, Parmesan und Salat</b>  Mohnstrudel	Linsencremesuppe  <b>Vegetarisches Erdäpfelgulasch            mit Gemüse und Saisonsalat</b>  Mohnstrudel
<b>Mittwoch</b> <b>24.4.2024</b>	Klare Hühnerbouillon mit Schnittlauch-Eistich  <b>Putenbraten „Mailänder Art“ auf Tomaten-Gemüsesauce            mit Basilikum und bunten Spiralen</b>  Buttermilch-Bananensülzchen mit Früchten	Klare Gemüsebouillon mit Schnittlauch-Eistich  <b>Buchweizeneintopf mit Spargel, Gemüse und            gegrilltem Halloumi</b>  Buttermilch-Bananensülzchen mit Früchten
<b>Donnerstag</b> <b>25.4.2024</b>	Karfiolcremesuppe  <b>Pikantes Rindsgulasch            mit Serviettenscheiben und Salat</b>  Apple-Pie	Karfiolcremesuppe  <b>Tortellini mit Spinat und Frischkäse gefüllt            in leichter Gorgonzolasauce mit Salat</b>  Apple-Pie
<b>Freitag</b> <b>26.4.2024</b>	Nudelsuppe mit Gemüsewürfel  <b>Gegrilltes Rotbarschfilet mit            französischem Gemüse „Ratatouille“ und Rosmarinerdäpfel</b>  Somlauer Nockerl	Nudelsuppe mit Gemüsewürfel  <b>Karamellierte Krautfleckerl            mit Salat</b>  Somlauer Nockerl