

KW 23	SPEISEPLAN	
	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b> <b>3.6.2024</b>	Kohlrabicremesuppe  <b>Gekochter Selchsopf mit eingemachten Linsen            und Serviettenknödel</b>  Naturjoghurt mit Früchten	Kohlrabicremesuppe  <b>Süß-saures Gemüse-Sojabohnencurry            mit Rosinenreis</b>  Naturjoghurt mit Früchten
<b>Dienstag</b> <b>4.6.2024</b>	Rindssuppe mit Dinkelnockerl  <b>Putenschnitzel in Mandelpanade            mit Petersilienerdäpfel und Salat</b>  Orangenterrine	Gemüsesuppe mit Dinkelnockerl  <b>Grünkern-gemüse Eintopf            mit Erdäpfelwürfel und Pilzen</b>  Orangenterrine
<b>Mittwoch</b> <b>5.6.2024</b>	Apfel-Selleriecremesuppe  <b>Hausgemachte Fleischknödel            mit Knoblauchsajt und Speckkrautsalat</b>  Himbeer-Obersschnitte	Apfel-Selleriecremesuppe  <b>Gebackene Zucchini mit Petersilienerdäpfel,            Paradeisermayonnaise und Salat</b>  Himbeer-Obersschnitte
<b>Donnerstag</b> <b>6.6.2024</b>	Klare Suppe mit Frittaten  <b>Gebratenes Hühnerfilet in Ananas-Mangosauce            dazu Erdnussreis</b>  Erdbeerkuchen	Klare Suppe mit Frittaten  <b>Gebratener Tofu in Ananas-Mangosauce            dazu Erdnussreis</b>  Erdbeerkuchen
<b>Freitag</b> <b>7.6.2024</b>	Paradeisersuppe mit Basilikum  <b>Gebratenes Zanderfilet auf            Pastinaken-Erdäpfelpüree mit Ofenparadeiser</b>  Fruchtsalat mit Mandel-Minzmarinade	Paradeisersuppe mit Basilikum  <b>Waldviertler Mohnnudeln            mit Apfelmus</b>  Fruchtsalat mit Mandel-Minzmarinade