

KW 38	SPEISEPLAN	
	Menü 1	Menü 2
Montag 15.09.2025	<p>Lauchcremesuppe</p> <p>Rindergeschnetzeltes „Boeuf Stroganoff“ mit Bandnudeln</p> <p>Joghurt mit Kirschen und Schokoerde</p>	<p>Lauchcremesuppe</p> <p>Mediterrane Nudelpfanne mit Gemüse und Basilikumpesto, dazu Salat</p> <p>Joghurt mit Kirschen und Schokoerde</p>
Dienstag 16.09.2025	<p>Klare Hühnerbouillon mit Kräuterdukaten</p> <p>Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle und Sauerrahm</p> <p>Gedeckter Apfelkuchen</p>	<p>Klare Gemüsebouillon mit Kräuterdukaten</p> <p>Eiernockerl mit Röstzwiebeln, dazu Blattsalat</p> <p>Gedeckter Apfelkuchen</p>
Mittwoch 17.09.2025	<p>Schwammerlcremesuppe</p> <p>Gegrilltes Schweinskotelett mit Wedges, Knoblauchdip und Grillgemüse</p> <p>Schokoschnitte „Tag und Nacht“</p>	<p>Schwammerlcremesuppe</p> <p>Indisches Linsen-Dal, mit Gewürzreis</p> <p>Schokoschnitte „Tag und Nacht“</p>
Donnerstag 18.09.2025	<p>Rinderkraftsuppe mit Käseschöberl</p> <p>Gebratene Hühnerbrust auf Eierschwammerlragout dazu Krokette</p> <p>Mangocreme mit Mandelbiskuit im Glas</p>	<p>Gemüsekraftsuppe mit Käseschöberl</p> <p>Eierschwammerlragout mit Semmelknödel</p> <p>Mangocreme mit Mandelbiskuit im Glas</p>
Freitag 19.09.2025	<p>Gebundene Gemüsesuppe</p> <p>Schollenfilet „Müllerin Art“ auf cremigem Risotto und Spinat</p> <p>Ribiselschaumschnitte</p>	<p>Gebundene Gemüsesuppe</p> <p>Powidltascherl mit Butterbrösel und Zwetschkenröster</p> <p>Ribiselschaumschnitte</p>