

## Speiseplan - Woche 40, 30. September - 04. Oktober 2024

Menü I	Menü II	Abendessen
<b>Montag 30/09/2024</b>		
Rote Linsensuppe mit Kokos und Curry <small>F,L,N</small> *** Liachtbratl <small>L</small> Knödel <small>A,C,G</small> , warmer Krautsalat *** Fruchtjoghurt <small>G</small>	Rote Linsensuppe mit Kokos und Curry <small>F,L,N</small> *** Fagottini mit Pilzen <small>A,C,G</small> Paradeisersoße <small>L</small> *** Fruchtjoghurt <small>G</small>	Italienischer Wurstsalat <small>A,C,D,G,M</small> Hausbrot <small>A</small> oder Asiatischer Glasnudelsalat <small>F,N</small>
<b>Dienstag 01/10/2024</b>		
Klare Suppe <small>L</small> mit Buchstabennudeln <small>A,C</small> *** Fischnuggets <small>A,C,D,G</small> Erdäpfel - Vogelsalat <small>L,M</small> *** Limettencreme <small>F,G</small>	Klare Suppe <small>L</small> mit Buchstabennudeln <small>A,C</small> *** Buchweizenlaibchen <small>C,G</small> Rahmgemüse <small>A,G</small> *** Limettencreme <small>F,G</small>	Erdäpfelgulasch <small>A,D,L</small> Semmel <small>A</small>
<b>Mittwoch 02/10/2024</b>		
Klare Rindsuppe <small>L</small> mit Schöberl <small>A,C,G</small> *** Hirschragout <small>A,D,G,L,M</small> Kroketten <small>A,C,G</small> , Speckfisolien *** Obstkorb	Klare Rindsuppe <small>L</small> mit Schöberl <small>A,C,G</small> *** Karfiol „Polonaise“ <small>A,C,G</small> Schnittlaucherdäpfel <small>G</small> *** Obstkorb	Krautfleckerl <small>A</small>
<b>Donnerstag 03/10/2024</b>		
Broccolieresuppe <small>G,L</small> *** Warmes Buffet* *** Apfelkuchen <small>A,C,G</small>	Broccolieresuppe <small>G,L</small> *** Warmes Buffet* *** Apfelkuchen <small>A,C,G</small>	Münchner Weißwurst Laugengebäck <small>A</small> , Süßer Senf <small>M</small> oder Zucchini im Schlafrock <small>A,C,G</small> Salat*
<b>Freitag 04/10/2024</b>		
Vinschgerl mit Krustenschinken und Kren <small>A,C,G,M</small> Getränk, Obst, Schokoriegel*	Vinschgerl mit Bergkäse und Paprika <small>A,C,G,M</small> Getränk, Obst, Schokoriegel*	Lunchpaket nur gegen Voranmeldung bis spätestens Mittwoch 02/10/24 09:15
In der Internatsküche werden mindestens 38 % BIO Lebensmittel verarbeitet.		

Bedienen Sie sich aus unserem täglich frisch zubereitetem Salatbuffet

\*bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen, wenden sie sich bitte an unser Personal

\*\* Menü II bitte um Voranmeldung bis 7:30 des betreffenden Tages, ansonsten nur in eingeschränkter Menge verfügbar  
Änderungen vorbehalten

