BS ALTMÜNSTER
FÜR LEHRLINGE AUS DEM TOURISMUS

Gesunde Küche

BIOS
AT-BIO-401

Speiseplan - Woche 44, 26.Oktober - 30. Oktober 2026

Menü I	Menü II	Abendessen
Montag 26/10/2026		
Dienstag 27/10/2026		
Pastinakencremesuppe G,L *** Fish and Chips A,C,O *** Buttermilch mit Heidelbeeren G	Pastinakencremesuppe G,L *** Gnocchi Pfanne mit Kürbis und Spinat A,C,G *** Buttermilch mit Heidelbeeren G	Aufstrichbuffet* Gemüsesticks Hausbrot A
Mittwoch 28/10/2026		
Klare Hühnersuppe L mit Teigwaren A,C *** Ravioli mit Fleischfülle A,C,G mit Tomaten, Rucola und Bergkäse G *** Obstkorb	Klare Suppe L mit Teigwaren A,C *** Geschmorter Karfiol Sesam Soße G,F,M,N Röstzwiebel A, Basmatireis *** Obstkorb	Burrito mit Huhn A,C,F,G,L Salat* oder Burrito mit Gemüse A,C,F,G,L Salat*
Donnerstag 29/10/2026		
Klare Rindsuppe L mit Hühnerleberknödel A,C,G *** Warmes Buffet* *** Apfelschlangerl A,C,G	Klare Suppe L mit Profiterols A,C,G *** Warmes Buffet* *** Apfelschlangerl A,C,G	Erdäpfelauflauf „Bolognese" (Rind) L Salat* oder Gemüsespätzle A,C,G,L Salat*
Freitag 30/10/2026		
Knacker (Swchwein) in Essig und Öl Brot A Obst, Schokoriegel*	Griechischer Salat G Brot A Obst, Schokoriegel*	Lunchpaket nur gegen Voranmeldung bis spätestens Dienstag 27/10/26 24:00

In der Internatsküche werden mindestens 38 % BIO Lebensmittel verarbeitet.

Bedienen Sie sich aus unserem täglich frisch zubereitetem Salatbuffet

Allergeninfo gemäß Codex-Empfehlung lt. Aushang im Speisesaal

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

MITTAG- UND ABENDESSEN NUR BEI VORANMELDUNG BIS 24:00 AM VORTAG MÖGLICH.

Danke für Ihr/Euer Verständnis

GUTEN APPETIT WÜNSCHT DAS KÜCHENTEAM

Änderungen vorbehalten