

Speiseplan

31. März bis 4. April 2025



		Mittagessen	Allergene	Abendessen	Allergene
T Ä G L I C H F R I S C H E S S A L A T B U F F E T	Montag				
	Suppe	Tagessuppe	GL/EI/MI/SL/SF	Bauernomelett mit Salat	GL/EI/MI/SL/SF
	Menü 1	Faschierter Braten mit Püree und Gemüsebouquet	GL/MI/SL/SF		
	Menü 2	Kartoffelpuffer mit Sauerrahmdip	GL/MI/SL/SF		
	Dessert	Erdbeercreme	MI		
	Dienstag				
	Suppe	Frühlingskräutersuppe	GL/EI/MI/SL/SF	Schinken- Käsetoast Salat	GL/EI/MI/SL/SF
	Menü 1	Kärntnerudel mit Nußbutter	GL/EI/MI		
	Menü 2	Fleischnudel mit Sauerkraut	GL/EI/MI/SL/SF		
	Dessert	Schwarzwälderkirschnitte	GL/EI/MI/SC/SO		
	Mittwoch				
	Suppe	Dinkelgrießnockerlsuppe	GL/EI/MI/SL/SF	Gemüsesuppe Hasenöhr! mit Apfelmus	GL/EI/MI/SL/SF
	Menü 1	Saftgulasch mit Nudeln	GL/EI/MI/SL/SF		
	Menü 2	Gemüsenudelauflauf	GL/EI/MI/SL/SF		
	Dessert	Marmorkuchen	GL/EI/MI		
	Donnerstag				
	Suppe	Fritattensuppe	GL/EI/MI/SL/SF	Aufstriche mit Brötchen	GL/MI/EI/SF/SL
	Menü 1	Brathuhn mit Erbsenreis	GL/EI/MI/SL/SF		
	Menü 2	Reisnockerln auf Blattsalat mit Kräuterdip	GL/EI/MI/SL/SF		
	Dessert	Orangencreme	MI		
	Freitag				
	Suppe	Spargelcremesuppe	GL/EI/MI/SL/SF	BILDUNGSZENTRUM Litzlhof Landwirtschaft · Betriebs- und Haushaltsmanagement Litzlhof 1, 9811 Lendorf, Austria Telefon +43 4769 2225 office@bz-litzlhof.at, www.litzlhof.at	
	Menü 1	Cordon bleu mit Petersilienkartoffel	GL/EI/MI/SL/SF		
	Menü 2	Geb. Käse mit Preiselbeeren und Petersilienkartoffel	GL/EI/MI/SL/SF		
	Dessert	Topfenschnitte	GL/EI/MI		
	Änderungen vorbehalten!!				

Guten Appetit wünscht das Litzlhof-Team!!!