









Wochenspeiseplan für Diözesanhaus vom 18. Juli 2022 - 22. Juli 2022

Das Kulinarrio Team wünscht guten Appetit und eine erholsame Pause!

Montag 18. Juli			
Menü 1 	Grießnockerlsuppe (A,C,L), Pichelsteiner Eintopf (G,L), Salzerdäpfel, Salat (O)	564 28 g 24 g 58 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Grießnockerlsuppe (A,C,L), Penne all ortolana (mit Gemüse) (A,C,G), Parmesan (C,G), Salat (O)	806 33 g 29 g 101 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Dienstag 19. Juli			
Menü 1 	Bröselknödelsuppe (A,C,G,L), Gegrillte Lachsschnitte (A,D), Limettensauce (A,D,F,G,L), Tagliatelle, Salat (O)	448 32 g 26 g 21 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Bröselknödelsuppe (A,C,G,L), Gemüsestrudel (A,C,G,L), Joghurt-Kräuterdip (G), Salat (O)	596 24 g 15 g 71 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Mittwoch 20. Juli			
Menü 1 	Nudelsuppe (A,C,L), Faschierter Braten (A,C,F,M), Zwiebelsauce (A,G), Kartoffelpüree (G), Salat (O)	685 32 g 28 g 66 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Nudelsuppe (A,C,L), Mung Bohnen Dal_(Eintopf) (F,L), Safranreis, Salat (O)	521 23 g 18 g 66 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Donnerstag 21. Juli			
Menü 1 	Reibteigsuppe (A,C,L), Schweinsfilet Toskanische Art (A,L), Röstinchen (C,G,L), Salat (O), Nachspeise (A,C,G,O)	985 49 g 38 g 101 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2 	Reibteigsuppe (A,C,L), Ratatouillegemüse, Polentaschnitte (C,G,L), Salat (O), Nachspeise (A,C,G,O)	841 21 g 41 g 95 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Freitag 22. Juli			
Menü 1 	Grießsuppe mit Gemüse (A,L), Putenfilet, Rosmarinsafterl (G,L), Gemüsereis (G), Salat (O)	599 45 g 14 g 71 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate
Menü 2	Grießsuppe mit Gemüse (A,L), Marillenpalatschinken (A,C,G), Obst nach Saison	757 16 g 28 g 110 g	Kcal Eiw eiß Fett Kohlenhydrate

GUT ZU WISSEN!

WIR VERWENDEN FOLGENDE PRODUKTE AUS ÖSTERREICH:

Rind: Österreich, 99%
Schwein: Österreich, 97%
Geflügel: Österreich, 90%
Milchprodukte: Österreich, 98%
Flüssigei: Österreich, 99%
 Bodenhaltung

GUT ZU WISSEN!

Käse: Parmesan (IT), Brie (FR) Schafkäse (GR), Mozzarella (DE, EU), Emmentaler (AT, EU)
Kalb: Österreich, EU

Fleisch: Österreich = 3 x AT (geboren/ gemästet/ geschlachtet)
Milch: Österreich = 2 x AT (gemolken/ verarbeitet)

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe und Allergeninformation gemäß Codexempfehlung

1 = Aspartam, A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnuss, F = Soja, G = Milch oder Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

 100% pflanzlich  enthält Alkohol  Fisch  Geflügel  Knoblauch  Lamm  Meeresfrüchte
 Rind/Kalb  Schwein  Wild / Symbole kennzeichnen ausschließlich das Hauptgericht