

# Speiseplan

November 2024 KW: 47



HBLA und Bundesamt  
Klosterneuburg  
Wein- und Obstbau

für den Zeitraum 18.11.24 - 24.11.24

Mo 18.11.24	Di 19.11.24	Mi 20.11.24	Do 21.11.24	Fr 22.11.24	Sa 23.11.24	So 24.11.24
Frühstücksbuffet <b>V</b> <b>MENÜ 1</b> Goldschnittensuppe (GL,EI,MI) Faschiertes Butterschnitzel (GL,EI,MI) Erdäpfel Provence Maroni Schnitten <b>V</b> (GL,EI,SJ,MI) <b>MENÜ 2</b> Goldschnittensuppe (GL,EI,MI) Gemüseauflauf <b>V</b> (GL,EI,MI) Maroni Schnitten <b>V</b> (GL,EI,SJ,MI) <b>ABENDESSEN</b> Warmer Leberkäse mit Semmel <b>S</b> (GL,SF)	Frühstücksbuffet <b>V</b> <b>MENÜ 1</b> Grießnockerlsuppe (GL,EI,MI,SL) Gebackene Hühnerkeulen (GL,EI,MI) Reis gedünstet <b>V</b> Salatbuffet <b>V</b> (SF) Kürbismuffins <b>V</b> (GL,EI,SJ,MI) <b>MENÜ 2</b> Grießnockerlsuppe (GL,EI,MI,SL) Gemüse-Tofu Spiess <b>V</b> (GL,SJ,SL) Salatbuffet <b>V</b> (SF) Kürbismuffins <b>V</b> (GL,EI,SJ,MI) <b>ABENDESSEN</b> BIO-Hörnchen mit Gemüse und Faschierten (GL,EI,SL,SE,SO)	Frühstücksbuffet <b>MENÜ 1</b> Pastinakencreme Suppe <b>V</b> (GL,MI) Gemüse-Linsen mit Bio-Sauerrahm <b>V</b> (GL,MI) Semmelknödel <b>V</b> (GL,EI) Obst <b>V</b> <b>MENÜ 2</b> Pastinakencreme Suppe <b>V</b> (GL,MI) Gebackene Mäuse <b>V</b> (GL,EI,MI) Vanillesoße <b>V</b> (MI) <b>ABENDESSEN</b> Eierspeise <b>S</b> (EI)	Frühstücksbuffet <b>V</b> <b>MENÜ 1</b> Leberknödelsuppe (GL,EI,MI) Belgrader Schweinsbraten <b>S</b> (MI) Perlweizen (GL) Salatbuffet <b>V</b> (SF) Topfengolatsche <b>V</b> (GL,EI,MI) <b>MENÜ 2</b> Suppe Spinatknödel mit Käse und brauner Butter <b>V</b> (GL,EI,MI) Salatbuffet <b>V</b> (SF) Topfengolatsche <b>V</b> (GL,EI,MI) <b>ABENDESSEN</b> Mozzarella mit Paradeisern <b>V</b> (MI) Gebäck <b>V</b> (GL,SJ,SE)	Frühstücksbuffet <b>MENÜ 1</b> Kürbiscremesuppe <b>V</b> (GL,MI) Wildschweinragout <b>S</b> <b>A</b> (GL,MI,SL,SO) Nockerl <b>V</b> (GL,EI,MI) Preiselbeeren Tiramisu im Glas <b>V</b> <b>A</b> (GL,EI,MI) <b>MENÜ 2</b> Kürbiscremesuppe <b>V</b> (GL,MI) Eiernockerl <b>V</b> (GL,EI,MI) Bummerlsalat <b>V</b> Tiramisu im Glas <b>V</b> <b>A</b> (GL,EI,MI) <b>ABENDESSEN</b> Regionale Wurst und Käsespezialitäten <b>S</b> (MI,SF)	Frühstücksbuffet <b>V</b> <b>MENÜ 1</b> Grießeintropfsuppe <b>V</b> (GL,EI,SL) Spaghetti Bolognese <b>S</b> (GL,EI,MI,SL) Bio-Joghurt mit Früchten <b>V</b> (MI) <b>MENÜ 2</b> Grießeintropfsuppe <b>V</b> (GL,EI,SL) Spaghetti mit Gemüse- Pesto <b>V</b> (GL,EI,MI) Bio-Joghurt mit Früchten <b>V</b> (MI)	



Milchprodukte, Eier, Rindfleisch, Kaffee, Tee, Teigwaren, Reis, Mehl aus biologischer Landwirtschaft.  
Apfelsaft, Fruchtsäfte, Marmeladen und Kompotte aus eigener Produktion.

## Beachten Sie auch die Hinweise zu den Allergenen

**S**=enthält Teile vom Schwein, **V**=vegetarisch, **V**=vegan, **A**=enthält Alkohol, GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse, SL=Sellerie, SF=Senf, SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere, PH=Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, MA=mehrw. Alkohole >10% kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken, ?=kann jedes Allergen enthalten (Kleinbuchstaben für Spuren)

# Speiseplan

November 2024 KW: 47



 HBLA und Bundesamt  
Klosterneuburg  
Wein- und Obstbau