

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