

Menüplan

KW
12

Studentenheim-Sporthotel Hollabrunn
18.03.2019. - 24.03.2019



MONTAG



DIENSTAG



MITTWOCH



DONNERSTAG



FREITAG



SAMSTAG



SONNTAG

SUPPE							
	Klare Gemüsesuppe mit Einlage	Karfilcremesuppe	Rindssuppe mit Einlage	Petersiliencremesuppe	Klare Hühnersuppe mit Einlage	SUPPE	SUPPE
BALANCED CHOICES MENÜ							
	Krautfleckerl mit Rahm	Ofenerdäpfel mit Bärlauch Jungzwiebel Gemüse	Gegrilltes Lachsfilet auf Rahmspinat und Erdäpfeln	Kartoffel Zucchini Puffer mit Knoblauchrahm	Tortellini mit Spinat Käsefülle dazu Tomatensauce und Parmesan	Penne mit Kräuter Pesto und Parmesan	Penne mit Tomatenragout und Parmesan
HAUPTSPEISEN MENÜ 2							
	Schweinsgulasch mit Hörnchen	Gegrillter Hühnergemüsespieß mit Gurkenrahmsalat dazu Erdäpfeln	Spare Rip 's mit Pommes frites dazu Ketchupdip	Wurstfleckerl mit Salat vom Buffet	Gebackenes Schollenfilet mit Mayonnaisesalat	Gegrilltes Hühnerfilet mit Tomaten und Mozzarella gratiniert dazu Erdäpfeln	Gebackenes Putenschnitzel mit Petersilien Erdäpfeln
HAUPTSPEISEN MENÜ 3							
	Berner Würstel mit Pommes frites und Ketchup	Naturschnitzel mit Erbsenreis	Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Marillenröster	Gebackenes Putenschnitzel mit Erdäpfelsalat	Gebratenes Karree Steak mit Kräuterbutter und Pommes frites dazu Karottengemüse		
Süßes & Fruchtiges							
	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert	Dessert
ABENDESSEN							
	Gulaschsuppe mit Brot und Gebäck	Spaghetti mit Gemüse Bolognese und Parmesan	Pizza Toast mit Ketchup	Kalte Platte mit Brot und Gebäck	Spaghetti mit Schinken Obersauce (Pute) dazu Parmesan oder Mohnnudeln mit Beerenröster	Gulaschsuppe mit Brot und Gebäck oder Topfenpalatschinken mit Vanillesauce	

Zutaten ohne Gluten bzw. Lactose NUR für Personen mit Gluten- bzw. Lactose INTOLERANZ, nicht für Allergiker! Allergiker bitte bei der Essensausgabe nach Inhaltsstoffen fragen.