



# GTVS HAMMERFESTWEG VS - SPEISEPLAN - KW 19/2017

MONTAG 08.05.2017

TAGESMENÜ 2

Sesamchicken  
und Dipsauce  
mit buntem Reis

TAGESMENÜ 3

Spargelravioli  
dazu Salat der Saison  
mit Spinat-Oberssauce

DESSERT

Topfencreme mit Erdbeeren

DIENSTAG 09.05.2017

SUPPE

Leberknödelsuppe (Rind)

TAGESMENÜ 4

G'schupfte Mohnnudeln  
mit hausgemachtem Apfelmus

TAGESMENÜ 2

Spargelragout  
mit Petersilerdäpfeln

TAGESMENÜ 3

Broccoli-Mandelpuffer  
und Schnittlauchdip  
mit Buttererdäpfeln

DESSERT

Obst

MITTWOCH 10.05.2017

SUPPE

Rindsuppe mit Tarhonya  
Gemüsesuppe mit Tarhonya

TAGESMENÜ 1

Pastaröllchen  
dazu Salatmix  
mit Sauce Bolognese vom Rind

TAGESMENÜ 2

Alaska Seelachs in  
Erdäpfelpanade  
und pikantem Mayo-Dip  
mit Schnittlaucherdäpfeln

TAGESMENÜ 3

Joghurtpalatschinken  
und Milch  
mit Beersauce

DONNERSTAG 11.05.2017

TAGESMENÜ 1

Cremiger Milchreis  
mit Benco

TAGESMENÜ 4

Erdäpfelgulasch mit  
Putenwursteinlage  
dazu Vollkornbrot

TAGESMENÜ 3

Erdäpfelstrudel  
dazu Salatmix  
und Knoblauchdip

DESSERT

Banane  
Vanillejoghurt

FREITAG 12.05.2017

SUPPE

Zucchinicremesuppe

TAGESMENÜ 1

Esterhazy-Rindsragout  
mit Erdäpfelnocken

TAGESMENÜ 4

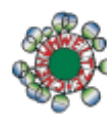
Teigmascherl  
dazu Salat der Saison  
mit Broccoli-Käsesauce

TAGESMENÜ 3

Hirse-Gemüseauflauf  
dazu Salat der Saison  
mit Tomatenragout

DESSERT

Obst der Saison



Ei Eiweiß, Ft Fett, Kh Kohlehydrate, Kc Kcal, Kj Kjoule, BE Proteinheiten

A Glutenhaltiges Getreide, B Krebstiere, C Eier und Eierzeugnisse, D Fisch und Fischerzeugnisse, E Erdnüsse, F Soja und Sojaerzeugnisse, G Milch und Milcherzeugnisse inkl. Laktose, H Nüsse und Schalenfrüchte, L Sellerie, M Senf, N Sesam und Sesamerzeugnisse, O Schwefeldioxid und Sulfid, P Lupine, R Weichtiere

