



# Mittagessen 21. - 27. April 2024

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Tag	1	2	3
Sonntag	<b>Vollkornaltersuppe</b> 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Schnitzel in Mandelpanade mit Kartoffeln und Mixsalat</b> 754kcal 4,4BE 22gEW AGCH	<b>Orangen-Karottentorte*</b> 232kcal 2BE 5gEW AGCH
	<b>Vollkornaltersuppe</b> 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Birnenstrudel* mit Obstgarnitur</b> 578kcal 7BE 10gEW AGCH	<b>Pfirsichsauce*</b> 169kcal 2BE O
	<b>Vollkornaltersuppe</b> 141kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Gemüselaibchen mit Knoblauchdip und Mixsalat</b> 392kcal 3BE 11gEW O <b>VEGAN</b>	<b>Marmorkuchen</b> 175kcal 1,5BE AGCF
Montag	<b>Bärlauchcremesuppe</b> 168kcal 0,4BE 3gEW AGL	<b>Schweinsbraten mit Knödel, Sauerkraut und Bohnensalat</b> 675kcal 3BE 51gEW AFCF	<b>Grießflammeri</b> 268kcal 2BE 5gEW AGC
	<b>Bärlauchcremesuppe</b> 168kcal 0,4BE 3gEW AGL	<b>Käsenockerln mit Bohnensalat</b> 749kcal 8BE 23gEW AGCOM	<b>Grießflammeri</b> 268kcal 2BE 5gEW AGC
	<b>Bärlauchcremesuppe</b> 168kcal 0,4BE 3gEW AGL	<b>Veganes Rollgersten-Gemüserisotto mit Bohnensalat</b> 553kcal 6BE 12gEW LO <b>VEGAN</b>	<b>Joghurt/ Marillen</b> 153kcal 1BE 8gEW G
Dienstag	<b>Fleischknödelsuppe</b> 105kcal 0,2BE 16gEW ACL	<b>Gefüllte Paprika mit Püree und Grazer Krauthüptel</b> 640kcal 4BE 36gEW MOL	<b>Pralinenmousse</b> 246kcal 1BE 5gEW GCF
	<b>Nudelsuppe</b> ACL 138kcal 1BE 8gEW	<b>Kartoffelauflauf m.Käse gratiniert und Salat</b> 434kcal 2,8BE AGOC	<b>Pralinenmousse</b> 246kcal 1BE 5gEW GCF
	<b>Fleischknödelsuppe</b> 105kcal 0,2BE 16gEW ACL	<b>Hühnerkeule gebraten mit Kartoffeln, Fisolen und Grazer Krauthüptel</b> 567kcal 2BE 32gEW OL	<b>Banane</b> 135kcal 2,5BE 2gEW -
Mittwoch	<b>Zucchini cremesuppe</b> 89kcal 0,4BE 2gEW AGL	<b>Hirschragout* mit Seviettenknödel, Rotkraut und Rotem Rübensalat</b> 732kcal 3BE 15gEW AGCOF	<b>Vanillejoghurt</b> 154kcal 2BE 5gEW G
	<b>Zucchini cremesuppe</b> 89kcal 0,4BE 2gEW AGL	<b>Topfen-Grießschnitte</b> 568kcal 5BE 17gEW AGC	<b>Mandarinkompott</b> 134kcal 1BE 0,3gEW -
	<b>Zucchini cremesuppe</b> 89kcal 0,4BE 2gEW AGL	<b>Senfbraten mit Reis und Rotem Rübensalat</b> 538kcal 3BE 38gEW CML0	<b>Vanillejoghurt</b> 154kcal 2BE 5gEW G
Donnerstag	<b>Klare Gemüsesuppe m.Erbesen</b> 86kcal - 4gEW L	<b>Grammelknödeln mit Warmen Krautsalat</b> 823kcal 2,5BE 66gEW AGCOML	<b>Linzerschnitte</b> 423kcal 4BE 7gEW AGCH
	<b>Klare Gemüsesuppe m.Erbesen</b> 86kcal - 4gEW L	<b>Gemüsepaella mit Krautsalat</b> 371kcal 3BE 8gEW OL <b>VEGAN</b>	<b>Linzerschnitte</b> 423kcal 4BE 7gEW AGCH
	<b>Klare Gemüsesuppe m.Erbesen</b> 86kcal - 4gEW L	<b>Gebackene Hühnernuggets mit Kartoffeln und Krautsalat</b> 787kcal 4BE 49gEW AMOL	<b>Becherkuchen</b> 230kcal 2BE AGCH
Freitag	<b>Grießknödelsuppe</b> 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Saiblingsfilet mit Kartoffeln, Gemüsejulienne und Salat</b> 388kcal 3,4BE 7gEW AOD	<b>Obstkaltschale</b> 137kcal 2BE 0,4gEW -
	<b>Grießknödelsuppe</b> 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Gemüselasagne mit Linsensalat</b> 515kcal 5BE 19gEW AGCOML	<b>Obstkaltschale</b> 137kcal 2BE 0,4gEW -
	<b>Grießknödelsuppe</b> 115kcal 1BE 5gEW AGCLF	<b>Gefüllte Kohlrabi mit Kartoffeln und Linsensalat</b> 449kcal 2BE 12gEW O <b>VEGAN</b>	<b>Obstkaltschale</b> 137kcal 2BE 0,4gEW -
Samstag	<b>Profiterolsuppe</b> 148kcal 0,6BE 7gEW ACL	<b>Rindsbraten mit Seviettenknödel und Gemüse</b> 656kcal 2BE 46gEW AGC	<b>Schokoladenpudding</b> 137kcal 2BE 3gEW GF
	<b>Profiterolsuppe</b> 148kcal 0,6BE 7gEW ACL	<b>Nudeln in Tomatensauce und Gurkensalat</b> 578kcal 4BE 23gEW ACL <b>VEGAN</b>	<b>Schokoladenpudding</b> 137kcal 2BE 3gEW GF
	<b>Profiterolsuppe</b> 148kcal 0,6BE 7gEW ACL	<b>Szegediner Gulasch mit Kartoffeln und Gurkensalat</b> 640kcal 2BE 47gEW GL	<b>Ananassalat</b> 74kcal 1,3BE 0,7gEW -

kcal=Kilokalorien BE=Broteinheiten gEW= GrammEiweiß  
\*=alkoholhaltige Speisen Tel.:03613 2312 340 Fax.:343

ALLERGENE:	H=Schalenfrüchte	O=Sulfite
A= Glutenhaltiges Getr.	F=Sojabohnen	B=Krebstiere
C= Eier von Geflügel	M=Senf	E=Erdnuss
G = Milch/Laktose	L=Sellerie	P=Lupinen
D= Fisch	N=Sesam	R=Weichtiere

*Sesegnete Mahlzeit*

Herkunftskennzeichnung:	Flüssigdotter	OÖ	
<b>Fleisch:</b>			
Schweinefleisch	Stmk	Milch und Milchprodukte:	
Rindfleisch	Österreich	Butter	OÖ
Kalbsfleisch	Österreich	Topfen	Sbg
Huhn	Stmk	Sauerrahm	OÖ
Wild	Stiftisches Wild	Joghurt	OÖ
<b>Eier:</b>		Schlagobers	Stmk
Bio-Eier	Döllach/Stmk	Haltbar-Schlagobers	OÖ
Konventionelle Eier	Stmk	Käse	Österreich
<b>Fisch:</b>			
Forelle, Saibling, Wels	Österreich		
Fischstäbchen	Alaska Seelachs, gefangen im Nordwestpazifik		