
















# Mittagessen 16. - 22. März 2025

Benediktinerstift Admont - Stiftsküche



Sonntag	1	<b>Fisolensuppe</b> 86kcal -BE 4gEW L	<b>Gebackene Selleriescheiben auf Krensaucе und Endiviensalat</b> 679kcal 2BE 6gEW ACOELH 	<b>Lambadaschnitte</b> 388kcal 4BE 6gEW AGCHEF
	2	<b>Fisolensuppe</b> 86kcal -BE 4gEW L	<b>Gebackenes Schnitzel mit Reis und Endiviensalat</b> 695kcal 3BE 33gEW ACO 	<b>Lambadaschnitte</b> 388kcal 4BE 6gEW AGCHEF
Montag	1	<b>Frittatensuppe</b> 154kcal 0,5BE 9gEW AGCL	<b>Kräuterseitlingsauce mit Serviettenknödel und Linsensalat</b> 543kcal 6BE 15gEW AGCLO 	<b>Topfennockerl mit Mus</b> 181kcal 1,4BE 4gEW G
	2	<b>Frittatensuppe</b> 154kcal 0,5BE 9gEW AGCL	<b>Rindsragout mit Krokettен und Linsensalat</b> 609kcal 4BE 37gEW AGO	<b>Topfennockerl mit Mus</b> 181kcal 1,4BE 4gEW G
Dienstag	1	<b>Polentanockerlsuppe</b> 204kcal 1BE 6gEW AGCL	<b>Vollkornnudeln in Gorgonzolasauce mit Chinakohlsalat</b> 611kcal 5BE 21gEW AGCLO 	<b>Haselnusspudding</b> 150kcal 1,5BE 7gEW G
	2	<b>Polentanockerlsuppe</b> 204kcal 1BE 6gEW AGCL	<b>Reisfleisch mit Chinakohlsalat</b> 332kcal 3BE 17gEW OL 	<b>Haselnusspudding</b> 150kcal 1,5BE 7gEW G
Mittwoch	1	<b>Pastinakensuppe</b> 109kcal -BE 4gEW L	<b>Topfenknödel in Vanillesauce</b> 502kcal 3BE 14gEW AGC 	<b>Marillenkompott</b> 126kcal 2BE 1gEW-
	2	<b>Pastinakensuppe</b> 109kcal -BE 4gEW L	<b>Schweinsmedaillons mit Reis und Kaisergemüse</b> 447kcal 5BE 24gEW AGL 	<b>Marille-Vanilleorte</b> 287kcal 2,7BE 5gEW AGC
Donnerstag	1	<b>Buchstabensuppe</b> 115kcal 1BE 7gEW ACL	<b>Kartoffelgulasch und Roter Rübensalat</b> 333kcal 2BE 11gEW LO 	<b>Clementine</b> 54kcal 1BE 0,8gEW -
	2	<b>Buchstabensuppe</b> 115kcal 1BE 7gEW ACL	<b>Gebackene Hühnernuggets mit Püree, Brokkoli und Salat</b> 680kcal 4,8BE 20gEW ACO 	<b>Clementine</b> 54kcal 1BE 0,8gEW -
Freitag	1	<b>Fenchel-Karottensuppe</b> 129kcal 0,4BE 2gEW L	<b>Brokkoli-Flan in Dillsauce und Chinakohlsalat</b> 417kcal 2BE 20gEW GOLC 	<b>Steirisches Tiramisu</b> 326kcal 2BE 5gEW AGH
	2	<b>Fenchel-Karottensuppe</b> 129kcal 0,4BE 2gEW L	<b>Rindsbraten mit Krokettен und Gemüse</b> 609kcal 4BE 37gEW AGOCL 	<b>Steirisches Tiramisu</b> 326kcal 2BE 5gEW AGH
Samstag	1	<b>Zwiebelsuppe/Croutons</b> 180kcal 0,6BE 9g EW AGOL	<b>Champignonomelette mit Karottensalat</b> 319kcal 0,4E 22gEW C 	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 200kcal 2BE 3gEW G
	2	<b>Zwiebelsuppe/Croutons</b> 180kcal 0,6BE 9g EW AGOL	<b>Selchsopf mit Grießknödel und Sauerkraut</b> 747kcal 2,7BE 37gEW AGCMOF 	<b>Zitronen-Joghurtcreme</b> 200kcal 2BE 3gEW G

kcal=Kilokalorien BE=Proteinheiten gEW=Gramm Eiweiß  
\*=alkoholhaltige Speisen

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*

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