

Wochenplan vom 02.11. - 06.11.2026

Agrarbildungszentrum Landsberg am Lech

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagesmenü I	2 Stück Geschwollene mit Kräuterkartoffelbrei, dazu Salat vom Buffet 4	Kalbsrahmbraten mit Pilzrahmsoße, Butterspätzle, Gemüse und Salat vom Buffet 4	Lachsschnitte im Blätterteig, dazu Rosmarinkartoffeln und Salat vom Buffet 4	Ausgelöstes Backhähnchen von der Keule mit frischem Kartoffelsalat, dazu Salate vom Buffet 1/4	Ossobuco-Ragout auf Spinatnudeln, dazu Salat 4
Tagesmenü II (vegetarisch)	Zucchini-Piccata Milanese mit Kräuterkartoffelbrei, dazu Salat vom Buffet 1/4	Rotes Linsenchilli mit Brot oder Semmel	Spaghetti Napoli mit ger. Parmesan, dazu Salat vom Buffet 1/4	Gebackener Sellerie mit frischem Kartoffelsalat, dau Salate vom Buffet 4	Kaiserschmarrn mit Apfelmus
Suppe	Lauchsuppe	Pfannkuchensuppe	Nudelsuppe	Steckrübensuppe	Graupensuppe
Nachspeise	frisches Obst	Dessert	frisches Obst	Dessert	frisches Obst
Abendessen	Brotzeitbuffet mit Sauergemüse, Ei Butter und Brot 1/2/3/4/8	Spaghetti Napoli mit ger. Parmesan, dazu Salat vom Buffet 1/2/4	Brotzeitbuffet mit Sauergemüse, Tomate Butter und Brot 1/2/3/4/8	Ofenfrische Pizzaschnitten, dazu Salat vom Buffet 1/2/4	Auf Wunsch und Bestellung gibt es ein Lunchpaket

Es wird ebenfalls ein vegetarisches Gericht angeboten, solange der Vorrat reicht.

Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsmittel
2 mit Farbstoff
3 mit Antioxidationsmittel
4 mit Süßungsmittel oder Zucker
5 mit Süßungsmittel Cyclamat
6 mit Süßungsmittel Aspartam, ent. Phenylalaninquelle
7 mit Süßungsmittel Acesulfam
8 mit Phsophat
9 geschwefelt
10 chininhaltig
11 coffeinhaltig
12 mit Geschmacksverstärker
13 geschwärzt
14 gewachst
15 gentechnisch verändert

Änderungen vorbehalten

Guten Appetit!

Allergene oder Spuren von Allergenen können in unseren Speisen vorkommen. Dafür können wir keine Haftung übernehmen. Bitte fragen Sie in der Küche nach. Vielen Dank