



✓italmenüs

für Genießer

Für mehr Vitalität im Alltag

LW Nr. 38 / 20.09. - 26.09.2010

VITALMENÜ

	Aus der Österr. und Internat. Küche	Das Leichte Vollkostmenü	Das Diabetikermenü (BE-Wert in Klammer)
	Von Hausmannskost bis Nationalgericht !	Mit speziell abgestimmten Zutaten !	Eigene Diabetiker rezepturen !
MO	Ringerlsuppe Znaimerfleisch mit Reis Selleriesalat	Karottencremesuppe Gemüseauflauf gratiniert Selleriesalat	Leberknödelsuppe (1,0) Eiernockerl (5,1) Selleriesalat
DI	Confettisuppe Eiernockerl Roter Rübensalat	Klare Gemüsesuppe Schopfbraten mit Serviettenknödel	Confettisuppe (1,0) Rahmrostbraten (3,5) mit Nockerl
MI	Klare Gemüsesuppe Schweinsschnitzel mit Serviettenknödel und Pustagemüse	Erdäpfelcremesuppe Croutons natur Kalbfleischbällchen mit Reis	Panadelsuppe (0,5) Schlemmerfilet mit Kräuterkruste und Buttererdäpfel (4,0)
DO	Leberknödelsuppe Nusspalatschinken mit Schokosauce	Panadelsuppe Schlemmerfilet mit Kräuterkruste und Buttererdäpfel	Ringerlsuppe (1,0) Cevapcici (4,0) mit Letscho und Reis
FR	Erdäpfelcremesuppe Croutons natur Rahmrostbraten mit Nockerl	Leberknödelsuppe Grießauflauf mit Pfirsichragout	Klare Gemüsesuppe Gemüseauflauf (4,0) gratiniert Roter Rübensalat (1,0)
SA	Panadelsuppe Cevapcici mit Letscho und Reis	Confettisuppe Eiernockerl Roter Rübensalat	Karottencremesuppe (0,5) Schweinsschnitzel mit Serviettenknödel und Pustagemüse (4,2)
SO	Karottencremesuppe Schlemmerfilet mit Kräuterkruste und Buttererdäpfel	Ringerlsuppe Rahmrostbraten mit Nockerl	Erdäpfelcremesuppe (1,5) Croutons natur (1,0) Znaimerfleisch (3,5) mit Reis

Diese Woche EXTRA für Sie im Paket: HASELNUSSSCHNITTE

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten!