



✓italmenüs

für Genießer

Für mehr Vitalität im Alltag

LW Nr. 39 / 27.09. - 03.10.2010

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	Grießnockerlsuppe Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree Rohkost-Karottensalat	Eiermuschelsuppe Rindfleisch in Saft mit Reis Rohkost-Karottensalat	Riebelesuppe (1,0) Butterschnitzel (2,7) mit Erdäpfelpüree Rohkost-Karottensalat
DI	Eiermuschelsuppe Apfelschmarren Zwetschkenkompott	Gemüsesuppe passiert Hirschragout mit Serviettenknödel	Grießnockerlsuppe (0,8) Paprikahuhn (3,5) mit Nockerl
MI	Gemüsesuppe passiert Paprikahuhn mit Nockerl	Grießnockerlsuppe Apfelschmarren Zwetschkenkompott	Karfiolsuppe Gemüseteller (2,0) mit Petersilerdäpfel
DO	Karfiolsuppe Gemüseteller mit Petersilerdäpfel	Klare Suppe Frittaten Butterschnitzel mit Erdäpfelpüree	Lauchcremesuppe (0,9) Apfelschmarren (4,5) Zwetschkenkompott (0,8)
FR	Riebelesuppe Rindfleisch in Saft mit Reis	Selleriecremesuppe Gemüseteller mit Petersilerdäpfel	Klare Suppe (0,2) Frittaten (0,8) Surbraten (2,0) mit Gemüse garnitur
SA	Klare Suppe Frittaten Surbraten mit Gemüse garnitur	Riebelesuppe Hühnerbrust Montafon mit Hörnchen	Gemüsesuppe passiert Hirschragout (3,7) mit Serviettenknödel
SO	Lauchcremesuppe Hirschragout mit Serviettenknödel	Karfiolsuppe Surbraten mit Gemüse garnitur	Eiermuschelsuppe (1,0) Rindfleisch (3,7) in Saft mit Reis

Diese Woche EXTRA für Sie im Paket: BIRNE

Menüplanänderungen, Druck- und Satzfehler vorbehalten!