

Montag 29.07.24



1	Altwiener Suppentopf mit Gemüse, Nudeln und Hühnerfleisch GL,EI,SL	4,30
2	VEGAN: Quinoa Strudel mit geräucherter Paprikasauce GL,SJ,SL,SF,SO	8,30
3	Fried rice gebratene Eier (VEG) GL,EI,SJ,SE	9,00
4	Saftiger Schweinsbraten vom Schopf mit Knödel und Krautsalat GL,EI,MI,SL,SO	10,80
5	ASIATISCHE AROMEN: Hühner-Sesamlaibchen auf Krautsalat GL,EI,FI,SF,SE	9,90
6	(warme) Marillenknödel mit Butterbrösel und Joghurtsauce GL,EI,MI,SC	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO	12,80

Dienstag 30.07.24



1	Hendl-Einmachsuppe mit Gemüse GL,MI,SL	4,30
2	Marillen-Buchteln mit Vanillesauce GL,EI,MI	8,30
3	Pasta "Calabria" mit sizilianischer Salami GL,MI,SF	8,30
4	Maishuhnbrust m. Steirer Kren, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln GL,MI,SL,SO	10,80
5	VEGAN: Süßkartoffelsalat Spinat Apfel Amaranth SJ,SC,SF	9,90
6	(warmer) Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers GL,EI,SJ,MI,SC	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO	12,80

Mittwoch 31.07.24



Speiseplan

29.07.24 - 2.08.24

1	Miso Suppe mit Gemüse und Tofu FI,SJ,SL,SE	4,30
2	Spinatgnocchi alla Panna GL,EI,MI,SL,SO	8,30
3	Wurstfleckerl mit Rahmgurkensalat GL,EI,MI,SL,SF,SO	9,00
4	Faschiertes Kalbsbutterschnitzel Erdäpfelpüree Zwiebelringen GL,SJ,MI,SL,SF,SO	12,80
5	VEGAN: Gurken-Tomatensalat Falafel Tahini-Dip GL,SE	9,90
6	(kaltes) Panna Cotta mit Grand Marnier Orangen MI	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO	12,80

Donnerstag 1.08.24



1	Maiscremesuppe mit Lauch SJ,MI,SL,SF	4,30
2	Vegane Bolognese mit mediterranen Kräutern und Spaghetti GL,SL	8,30
3	Cremiges Gemüse-Erdäpfel Gratin mit Parmesan überbacken (VEG) EI,MI,SL	9,00
4	Saftiges Puten-Reisfleisch mit Parmesan MI,SL,SO	10,80
5	SALAT Nicoise; Mediterraner Gemüsesalat mit Thunfisch EI,FI,SF,SO	10,90
6	Nusspalatschinken mit Schokoladensauce GL,EI,SJ,MI,SC	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	2,00
9	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO	12,80

Freitag 2.08.24



1	Klare Rindsuppe mit Schinkenockerl GL,EI,MI,SL	4,30
2	Rahmlinsen mit Semmelknödel (VEG) GL,EI,MI,SL,SF,SO	8,30
3	Cremiges Risotto mit Eierschwammerl und Parmesan MI,SL	9,00

Speiseplan

29.07.24 - 2.08.24

4	Schweinsmedaillons mit gebratenem Mais und Lauchgratin EI,MI,SL	10,80
5	Rahmgurkensalat mit gebackenem Putenschnitzel GL,EI,MI,SF	10,90
6	(kalte) Hausgemachte Bananen-Vanille- Schnitte GL,EI,SJ,MI,LU	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO	12,80

Allergene Bezeichnungen: GL=glutenhaltiges Getreide, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch oder Laktose, SC=Schalenfrüchte, SL=Sellerie, SF=Senf, SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere, PH=Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, MA=mehrw. Alkohole >10% kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken (Kleinbuchstaben für Spuren)