

Montag 18.11.24



1	Klare Hühnersuppe mit Kräuterschöberl GL,EI,SL	4,30
2	VEGAN: Gemüse Teppan Yaki mit gedämpftem Reis SJ,SE	8,30
3	Penne mit spanischer Paprikawurst und Antipastigemüse GL,EI,MI,SL	9,00
4	Hühnerbrust natur gebraten mediterranes Gemüse Rosmarinkartoffel MI,SF,SO	10,80
5	SALAT: Mozzarella & Tomaten in Polenta-kruste auf Blattsalaten (VEG) GL,EI,MI,SO	9,90
6	(kaltes) Mousse au Chocolat mit Weichseln EI,SJ,MI,SC,SO	3,90
7	Gurken-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	15,90

Dienstag 19.11.24



1	Grießsuppe mit Knoblauchcroutons GL,SJ,MI,SL	4,30
2	Pappardelle mit Limetten, Oliven, Tomaten und Grana (VEG) GL,EI,MI,SL,SO	8,30
3	VEGAN: Linsen-Gemüseravioli mit Ratatouille GL,SJ	9,50
4	Schweinsmedaillons "Provencale" mit Gemüsereis FI,MI,SL,SF,SO	10,80
5	SALAT: Orangen-Bulgur Salat mit Garnelen GL,KR,SC,SO	9,90
6	Birne-Walnußkuchen GL,EI,SC,LU	3,90
7	Gurken-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	15,90

Mittwoch 20.11.24



Speiseplan

18.11.24 - 22.11.24

1	Klare Rindsuppe mit Tiroler Kaspress-Knödel GL,EI,MI,SL	4,30
2	Spaghetti Bolognese GL,EI,MI,SL	8,30
3	Tortelli Mozzarella di bufala Tomaten-Oberssauce (VEG) GL,EI,MI,SL	9,50
4	Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle GL,EI,MI,SL	10,80
5	Kichererbsensalat mit Gurken, Minze, veganem Käse und frischem Koriander SJ,SF	9,90
6	(kalte) Topfen-Vollkornschnitte GL,EI,MI,LU	3,90
7	Gurken-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	15,90

Donnerstag 21.11.24



1	Weißer Bohnensuppe mit Rosmarincroutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30
2	Risotto alle verdure Pesto Rucola Balsamico (VEG) MI,SL,SO	8,30
3	VEGAN: Gnocchi mit Toskanischer Linsenbolognese GL,SL,SF	9,50
4	Pappardelle in Krebsensauce Scampi Blattspinat GL,KR,EI,MI,SL,SO	10,80
5	SALAT: Gebackene Landhuhnbrust auf cremigem Erdäpfel-Vogerlsalat GL,EI,SF	10,90
6	Topfen-Heidelbeerschmarren GL,EI,MI,LU	3,90
7	Gurken-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	15,90

Freitag 22.11.24



1	Klare Hühnersuppe mit Grieß-Knödel GL,EI,MI,SL	4,30
2	VEGAN: Indisches Veggie Curry mit gegrilltem Tofu u. Koriander SJ,SF,SE	8,30
3	Gebratener Leberkäse Petersilerdäpfel Spiegelei Senf EI,MI,SF	9,50

Speiseplan

18.11.24 - 22.11.24

4	Putenbrustrolade gefüllt mit Schinken und Grana auf Kräuterrahm und Erbsenreis GL,MI,SL	10,80
5	Griech.Bauernsalat mit Tomaten, Paprika und würzigem Schafkäse (VEG) MI,SO	9,90
6	Profiteroles mit Vanillecreme GL,EI,SJ,MI	3,90
7	Gurken-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	15,90

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)