

Montag 20.01.25

1	Kohlrabi-Cremesuppe mit Kerbel MI,SL,SO	4,30
2	VEGAN: Kichererbsen Curry mit Ingwer, Koriander und Basmatireis	8,30
3	Rahm-Champignons mit Semmelknödel (VEG) GL,EI,MI,SL	9,00
4	Maishuhnbrust m. Steirer Kren, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln GL,MI,SL,SO	10,80
5	SALAT Nicoise; Mediterraner Gemüsesalat mit Thunfisch EI,FI,SF,SO	10,90
6	UND ZUM NACHTISCH: hausgemachter Kürbisgugelhupf GL,EI,SJ,MI,SC	3,90
7	Cous Cous Spinat Salat WEB GL,SJ,MI,SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Reis und Gurkenrahmsalat GL,EI,MI,SL,SF	10,80

Dienstag 21.01.25

1	Klare Hühnersuppe mit Bröselknödel GL,EI,MI,SL	4,30
2	Grenadiemarsch VEGAN GL,SO	8,30
3	Tortelli mit Erbsen und Minze Ofengetrocknete Coctailtomaten GL,EI,MI,SL,SO	9,00
4	Schweinsmedaillons in Kümmelsauce mit Reis und Gemüse GL,MI,SL	10,80
5	Lemon Chicken CousCous-Salat mit gegrilltem Curry-Hühnerfilet GL,SJ,MI,SF	9,90
6	Grießschmarren mit Vanilleweichseln GL,EI,MI,SC,SO	3,90
7	Cous Cous Spinat Salat WEB GL,SJ,MI,SF,?	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Reis und Gurkenrahmsalat GL,EI,MI,SL,SF	10,80

Mittwoch 22.01.25

1	Gelbe Linsensuppe mit Räucherlachs FI,MI,SL,SF	4,30
2	VEGAN: Gegrillte Aubergine Limetten-Petersil-Gremolata Reis GL,SJ	8,30

Speiseplan

20.01.25 - 24.01.25

3	Rostbratwürstel mit Gabelkraut und Röstkartoffel GL,SL	9,00
4	Putenbrust in Rahmsauce mit Broccoli und Gewürzreis GL,SJ,MI,SL,SF,SO	10,80
5	SALAT: Gebratene Gemüselaiichen auf Blattsalat (VEG) GL,EI,SJ,MI,SL	9,90
6	KINDHEITSLIEBLING: Schoko Milchreis nach "Toblerone Art" mit Beerenragout SJ,MI,SC,SO	3,90
7	Cous Cous Spinat Salat WEB GL,SJ,MI,SF,?	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Reis und Gurkenrahmsalat GL,EI,MI,SL,SF	10,80

Donnerstag 23.01.25



1	Klare Rindsuppe mit Frittaten GL,EI,MI,SL	4,30
2	Penne in Senf-Thymiansauce gebratene Champignons gegrillte Hühnerwürfel GL,MI,SL,SF,SO	8,30
3	VEGAN: Kreolische Linsen Reis mit schwarzen Bohnen Falafel GL,SL	9,00
4	Gegrillter Atlantiklachs auf Wokgemüse mit Wasabipüree (scharf) GL,FI,SJ,MI,SL,SF,SE,WE	15,90
5	SALAT: Karotten und Mozzarella mit poschierter Safranbirne (VEG) EI,MI,SF,SO	9,90
6	Haselnussbuchteln mit Preiselbeeren und Vanillesauce GL,EI,MI,SC	3,90
7	Cous Cous Spinat Salat WEB GL,SJ,MI,SF,?	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Reis und Gurkenrahmsalat GL,EI,MI,SL,SF	10,80

Freitag 24.01.25



1	Zucchinicremesuppe mit Paprikacroutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30
2	Spaghetti alla Siciliana mit Tomaten, Knoblauch, Kapern, Oliven (VEG) GL,MI	8,30
3	Gemüseauflauf mit spanischer Chorizzo EI,MI	9,00
4	Gegrillte steirische Hühnerbrust Kartoffel-Tomatengröst'l Kräuterrahm GL,MI,SL,SO	10,80
5	Radieschen-Kresse-Salat Gurke Pilze Tofu SJ,SC,SO	10,90
6	Hausgemachte Kardinalschnitte Kaffee-Obers GL,EI,MI	3,90

Speiseplan

20.01.25 - 24.01.25

7	Cous Cous Spinat Salat WEB GL,SJ,MI,SF,?	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel mit Reis und Gurkenrahmsalat GL,EI,MI,SL,SF	10,80

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)