

Montag 31.03.25

1	Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30
2	Tagliatelle "Rustica" Bandnudeln in einer deftigen Speck-Champignon Sauce GL,EI,MI,SL	8,30
3	VEGAN: Zucchini Provencale mit Petersilkkartoffel	9,00
4	Karreerose vom Schwein "Caprese" mit Tomaten und Mozzarella überbacken GL,MI,SL,SO	12,80
5	SALAT: Gebratene Gemüselaiabchen auf Blattsalat (VEG) GL,EI,SJ,MI,SL	9,90
6	(kaltes) Baileys Mousse EI,SJ,MI	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	Bärlauch-Cremesuppe Croutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30

Dienstag 1.04.25

1	Kokos-Mango-Suppe SC,SL	4,30
2	VEGAN: Indisches Gemüse Biryani mit Veganem Minz-Dip GL,SJ,SL,SF	8,30
3	Spaghetti al limone mit Scampi GL,KR,MI,SL	9,50
4	Pappardelle in Limonen-Basilikum-Rahm mit gegrillter Hühnerbrust GL,EI,MI,SL,SO	10,80
5	SALAT: Hummus-Teller Feta Gurken Oliven (VEG) MI,SE	9,90
6	(warmer) Topfen-Grießschmarren mit Hollerröster GL,EI,MI,SO,LU	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	Bärlauch-Cremesuppe Croutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30

Mittwoch 2.04.25

Speiseplan

31.03.25 - 4.04.25

1	Klare Hühner-Nudelsuppe mit Gemüse GL,EI,SL	4,30
2	Bärlauchrisotto (VEG) mit Grana MI,SC,SL,SO	8,30
3	Mediterranes Gemüse mit Basmatireis und Knoblauchkräuterdip SJ,SF	9,00
4	Lasagne al Forno GL,EI,MI,SL	10,80
5	SALAT: Gebackene Landhuhnbrust auf cremigem Erdäpfel-Vogerlsalat GL,EI,SF	10,90
6	(kalte) Hausgemachte Bisquitroulade mit Wachauer Marillenmarmelade GL,EI,MI	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	Bärlauch-Cremesuppe Croutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30

Donnerstag 3.04.25



1	VEGAN: Gelbe Paprika-Kokossuppe GL,SL	4,30
2	Penne alla Panna in Rahmsauce mit Kräutern und Tomaten (VEG) GL,EI,MI,SL,SO	8,30
3	Wiener-Erdäpfelrahmgulasch GL,MI,SL	9,50
4	Hühnerfilet in Pfeffer-Gorgonzola-Sauce mit Tomaten-Lauchreis GL,MI,SL,SO	10,80
5	VEGAN: Bulgur Kräutersalat mit Falafel GL,SF,SE	9,90
6	(warme) Powidltascherl mit Butterbrösel GL,EI,MI,SC	3,90
7	Cous Cous Spinat Salat WEB GL,SJ,MI,SF	3,90
8	Extra Gebäck Dinkelseeale GL,SJ,SE	2,00
9	Bärlauch-Cremesuppe Croutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30

Freitag 4.04.25



1	Klare Rindsuppe mit Backerbsen GL,EI,MI,SL	4,30
2	Tiroler Krautspätzle mit Wurzelspeck GL,EI,MI,SL,SF	8,30
3	Geröstete Knödel mit Ei und Salat (VEG) GL,EI,MI	9,50

Speiseplan

31.03.25 - 4.04.25

4	Gebackener Zander mit Petersilerdäpfel und Sauce Tartare GL,EI,FI,MI,SF,SO	15,90
5	VEGAN: Mexikanischer Reissalat mit Mais, Chili, Tomaten, Veganen Feta SJ,SF	9,90
6	(kaltes) Mascarpone-Törtchen GL,EI,MI	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	Bärlauch-Cremesuppe Croutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30

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)