

Montag 7.04.25

1	Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe Croutons GL,SJ,MI,SL	4,30
2	Spaghetti in pikantem Paprika Ragout (scharf) (VEG) GL,MI,SL	8,30
3	Gemüsespätzle knuspriger Speck Käse GL,EI,MI,SL	9,00
4	Toskanisches Hühnerragout mit Rosmaringnocchi GL,SL,SO	12,80
5	Rote Rüben-Linsen-Salat Kürbis Falafel GL,SJ,SL,SF,SO	9,90
6	Erdbeeren mit Vanille Creme Fraiche MI,SC	3,90
7	Rote Rube Gurkenrahm Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Gegrillter Halloumi mit mediterr. Ofengemüse (VEG) MI,SL	12,80

Dienstag 8.04.25

1	Klare Rindsuppe mit Butternockerl GL,EI,SJ,MI,SL	4,30
2	VEGAN: Penne Arabiata mit spicy Tomatensauce GL,SL	8,30
3	Gekochtes Selchfleisch mit Erdäpfelpüree GL,MI,SL	9,50
4	Tortelli mit Erbsen und Minze Ofengetrocknete Coctailtomaten GL,EI,MI,SL,SO	10,80
5	Lemon Chicken CousCous-Salat mit gegrilltem Curry-Hühnerfilet GL,SJ,MI,SF	9,90
6	(warme) Topfenknödel m. Zwetschkenröster GL,EI,MI	3,90
7	Rote Rube Gurkenrahm Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	Gegrillter Halloumi mit mediterr. Ofengemüse (VEG) MI,SL	12,80

Mittwoch 9.04.25

Speiseplan

7.04.25 - 11.04.25

1	Kohlrabi-Cremesuppe mit Kerbel MI,SL,SO	4,30
2	VEGAN: Karamellierte Krautfleckerl Rote Rüben Salat GL,SO	8,30
3	Gebratene Schupfnudeln mit Rostbratwürstel Schnittlauchrahm GL,EI,MI,SL,SF	9,50
4	Puten-Champignonschnitzel mit Polenta und gegrilltem Gemüse GL,EI,MI,SL,SO	12,80
5	SALAT: Ägyptischer-Gurken-Fetasalat Dille Minze (VEG) MI,SO	9,90
6	(kalte) Hausgemachte Malakoff Schnitte GL,EI,MI,SC	3,90
7	Rote Ruebe Gurkenrahm Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	Gegrillter Halloumi mit mediterr. Ofengemüse (VEG) MI,SL	12,80

Donnerstag 10.04.25



1	Japanische Hühnersuppe mit Eiernudeln GL,FI,SL,SE	4,30
2	VEGAN: Zucchini-Karfiol Curry Orientalischer Gewürzreis SJ,SL,SF	8,30
3	TYPISCH BÖHMISCH: Schwammerlgulasch mit Erdäpfelknödel GL,EI,MI,SL,SO	9,50
4	Majoran-Rindfleisch in Rahmsauce Hörnchennudeln GL,MI,SL,SF	12,80
5	SALAT: Ziegenkäse und knuspriger Speck auf Blattsalaten m. Balsamicodressing GL,SJ,MI,SF,SO	9,90
6	(warmes) Beeren-Topfen-Gratin GL,EI,MI,LU	3,90
7	Rote Ruebe Gurkenrahm Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck Dinkelseeale GL,SJ,SE	2,00
9	Gegrillter Halloumi mit mediterr. Ofengemüse (VEG) MI,SL	12,80

Freitag 11.04.25



1	Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto MI,SL	4,30
2	Kalbs-Polpette in Tomatensauce mit Butterreis GL,SJ,MI,SL	8,30
3	Penne mit Bärlauch und Ziegenkäse (VEG) GL,MI,SL,SO	9,50

Speiseplan

7.04.25 - 11.04.25

4	Tiroler Gröst'l mit Spiegelei und Krautsalat EI,SL	12,80
5	VEGAN: Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse und Basilikum GL,SO	9,90
6	Erdbeer-Joghurtrolade GL,EI,MI	3,90
7	Rote Rube Gurkenrahm Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Gegrillter Halloumi mit mediterr. Ofengemüse (VEG) MI,SL	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)