



MITTAGSMENÜ TÄGLICH VON 12.00 – 13.30 UHR



HAUSDERBEGEGNUNG



Montag, 22.06.2020

Gelbe Rübensuppe (L,G)

Variation Vegetarischer Laibchen mit Tzaziki (A,G,O,L)

Salate vom Buffet

Tiroler Bauerngröstl mit Bio Spiegelei (C,M)

Linzer Nuss Kuchen (A,C,G,H)

Dienstag, 23.06.2020

Bouillon mit Fritatten (A,C,G,L)

Bio-Pasta mit Tomaten, Oliven und Parmesan (A,G,L,O)

Salate vom Buffet

Bio-Faschiertes mit Ofengemüse und Aivar (A,C,L,G,O)

Schokomousse (G)

Mittwoch, 24.06.2020

Kohlrabisuppe (G,L)

Risotto mit Bio-Fenchel (G,L,O)

Salate vom Buffet

Hühnerbrüstchen in Champignonrahm mit Schupfnudeln (A,C,G)

Obstschnitte (A,C,G,)

Donnerstag, 25.06.2020

Schwammerlsuppe (G,L)

Gefüllte Paprika mit Feta überbacken (A,G,L)

Salate vom Buffet

Schmorbraten vom Bio-Rind an Selleriepüree (L,O,M,G)

Bienenstich (A,C,G,H)

Freitag, 26.06.2020

Bouillon mit Profiterolen (L,A,C)

Thai Curry mit Bio Basmati (A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Gebratenes Forellenfilet Zitronenbutter und Bio-Gemüse (A,O,D)

Erdbeertörtchen (A,C,G)

Samstag, 27.06.2020

Maiscremesuppe (G,L)

Quinoa Hot Pot mit Bio Azuki Bohnen (L,G,O)

Salate vom Buffet

Bio Schweinebraten mit Kraut und Kartoffel (G,L,O,M)

Dessertvariation (A,C,G,H)



Bei der Zubereitung unserer Speisen setzen wir bevorzugt auf biologische, regionale und saisonale Produkte.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche bezüglich Speisunenverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Küchencrew. Wir helfen gerne!

Diese Woche sind biologischer Herkunft: Eier, Topfen, Joghurt, Butter, Faschiertes, Fenchel, Brokkoli, Kartoffel, Schweinebraten, Rinderbraten, Basmati, Pasta, Azuki-Bohnen. Kurzfristige Änderungen im Menüplan behalten wir uns vor! Wir sind durch die BIKO Tirol (AT-BIO-701) zertifiziert.

Suppe, Hauptspeise UND Dessert € 13,00
Hauptspeise, Suppe ODER Dessert € 11,00
Hauptspeise und Salat..... € 9,00

Tagessuppe klein.....€ 3,00
Suppentopf groß mit Brot.....€ 4,90
Große Salatschüssel€ 4,90

Aufpreis Suppe/Dessert..... € 2,00