



MITTAGSMENÜ TÄGLICH VON 12.00 – 13.30 UHR



HAUSERBEGEGNUNG  DIÖZESE
INNSBRUCK

Montag, 27.07.2020

Kohlrabisuppe (L,G)

Gebratene Schupfnudeln
mit Pfifferlingen und Spinat
(A,G,O,L)

Salate vom Buffet

Zitronenhendl aus dem
Ofen mit Grilltomate (L,O)

Nuss Guglhupf (A,C,G,H)

Dienstag, 28.07.2020

Bouillon mit Schöberl
(A,C,G,L)

Käsepätzle mit
Röstzwiebel (A,G,L,C)

Salate vom Buffet

Geschnetzeltes nach
Züricher Art mit Reis
(G,L,O)

Erdbeer Creme (G)

Mittwoch, 29.07.2020

Lauchcremesuppe (L)

Bulgur-Gemüsepfanne
(A,L)

Salate vom Buffet

Gedünstete dicke
Schulter vom Bio-Rind
„Wurzelstampf“ (O,L,G)

Fruchtschnitte (A,C,G,)

Donnerstag, 30.07.2020

Gurken-Kaltschale (G)

Bio-Penne mit
Auberginen-Salsa
(O,L,A)

Salate vom Buffet

Faschierter Braten,
Erbsen und
Röstkartoffel (C,M)

Windbeutel mit Vanille
(A,C,G)

Freitag, 31.07.2020

Bouillon mit
Gemüwestreifen (L)

Risotto mit
Sommergemüse (G,O,L)

Salate vom Buffet

MSC Kabeljaufilet in
Knusperpanade mit
Sauce Tartare (A,C,G,D)

Kirschkuchen (A,C,G)

Samstag, 01.08.2020

Grüne Bohnensuppe (G,L)

Gefüllte Zucchini auf
Couscous (A,L,G,O)

Salate vom Buffet

Medaillons vom Bio-
Schwein an Gemüsegröstl
(L)

Dessert Variation (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, Schweinemedallions, dicke Rindschulter, Faschiertes, Penne, Kartoffeln, Risotto Reis, Bulgur. Kurzfristige Änderungen im Menüplan behalten wir uns vor!

Wir sind durch die Austria Bio Garantie (AT-BIO-301) 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