



MITTAGSMENÜ TÄGLICH VON 12.00 – 13.30 UHR



HAUSDERBEGEGNUNG



Montag, 11.03.2019

Karotten-Kokos-Suppe (L)

Bio-Pasta "Siziliana" Kapern, Peperoncino, Oliven (L,A,G,O)

Salate vom Buffet

Piccata Milanese auf cremigen Tomatenreis (A,C,G,L,O)

Nussschnitte (A,C,G,H)

Dienstag, 12.03.2019

Zucchini-Curry-Suppe (N,F,L)

Asia Wrap mit Chili-Dip (A,G,L,F,N)

Salate vom Buffet

Hühnerbrüstchen an Kartoffelgratin und Schwammerlsauce (G,L)

Gefüllte Brandteigkrapfen (A,C,G)

Mittwoch, 13.03.2019

Feurige Zwiebelsuppe (L,O)

Hausgemachte Mais+ Pastinakenlaibchen (L,A,C,G)

Salate vom Buffet

Bio-Faschiertes in Variation, Erbsenpüree (G,L,O,M)

Schokoküchlein (C,G)

Donnerstag, 14.03.2019

Süßkartoffel-Linsensuppe (L,G)

Kürbisstrudel an Zucchini-ragout (A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Traditionelles Kartoffelgulasch (O,L)

Topfencreme mit Cassis (G)

Freitag, 15.03.2019

Bouillon mit Brunoise und Schnittlauch (L)

Vegetarische Cannelloni "al Forno" (A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Mariniertes Zanderfilet auf Gemüse-Dill-Risotto (O,D,G,L)

Zwetschkenstrudel (A,C,G,H)

Samstag, 16.03.2019

Graupen-Wurzelsuppe (L,A)

Gemüsegröstl mit Bio-Spiegelei (C,L)

Salate vom Buffet

Bio-Rückenschnitte mit Mozzarella überbacken (G)

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: Milch, Eier, Topfen, Joghurt, Butter, Mehl, Schweinerücken, Rindsfaschiertes, Äpfel, Ronen, Erdäpfel, Kraut, Pastinaken, Karotten, Risottoreis, Tagliatelle. Kurzfristige Änderungen im Menüplan behalten wir uns vor!

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

Salatschüssel groß mit Brot..... € 4,90
Aufpreis Suppe/Dessert..... € 2,00

AT-BIO-701