



MITTAGSMENÜ TÄGLICH VON 12.00 – 13.30 UHR



HAUSERBEGEGNUNG



Montag, 08.07.2019

Karottensuppe (G,L)

Gebratene Schupfnudeln mit Fenchel und Pilzen (A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Gegrillter Hühnerspieß auf Ofengemüse (L)

Mini Guglhupf (G,A,C)

Dienstag, 09.07.2019

Bouillon mit Grießnockerl (A,C,G,L)

Fruchtiges Kokos-Kichererbsencurry (L,F,N,O)

Salate vom Buffet

Überbackene Schinkenrahm Spätzle (A,C,G,L)

Fruchtschnitte (A,C,G)

Mittwoch, 10.07.2019

Zucchinicremesuppe (G,L)

Cannelloni al Forno (A,G,L)

Salate vom Buffet

Gedünstetes Zwiebelrindschnitzel an Selleriepüree (G,L,M,O)

Melonencocktail

Donnerstag, 11.07.2019

Champignoncremesuppe (G,L,O)

Gefüllte Auberginen (G,L)

Salate vom Buffet

Cevapcici vom Bio-Rind mit Wedges und Aivar (A,C,G,L,M)

Marinierte Waldbeeren auf Vanillemousse (G,H,O)

Freitag, 12.07.2019

Bouillon mit Wurzelwürfel (L)

Spinatknödel mit Feta, und brauner Butter (A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Gedämpftes Fischfilet auf Zuckererbsenrisotto (O,D,L,G)

Baumkuchen im Glas (A,C,G,H)

Samstag, 13.07.2019



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, Rindsfaschiertes, Rindschnitzel, Zucchini, Ronen, Erdäpfel, Karotten, Risotto Reis, Kohlrabi, Fenchel
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