



MITTAGSMENÜ TÄGLICH VON 12.00 – 13.30 UHR



HAUSERBEGEGNUNG



Montag, 30.09.2019

Bouillon mit Grießnockerl (A,C,G,L)

Vegetarische „Paella“ mit getoasteten Cashews (H,L)

Salate vom Buffet

Cevapcici mit rotem Zwiebel, Aivar und Wedges (A,C,M,L,O)

Linzer Schnitte (A,C,H)

Dienstag, 01.10.2019

Kürbiscremesuppe (G,L)

Bio Pasta mit Auberginen-Zucchini Sugo (A,L,G,O)

Salate vom Buffet

Hühnerbrüstchen „Saltim Bocca“ (L,O,G)

Schokokuchen (A,C,G,H)

Mittwoch, 02.10.2019

Fenchelsuppe (G,L)

Maislaibchen mit Kresse-Dip (A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Bio Schweineschopf mit bayrischem Kraut (L,M,O)

Weinschaumcreme (G,O)

Donnerstag, 03.10.2019

Bouillon mit Backerbsen (A,L)

Gratinierte Cannelloni (A,G,L)

Salate vom Buffet

Bio Tafelspitz mit Spinat und Bratkartoffel (G,L,O)

Früchtekuchen (A,C,H,G)

Freitag, 04.10.2019

Paprikacremesuppe mit Croutons (A,G,L)

Ofenkürbis Pfanne (O,L)

Salate vom Buffet

Red Snapper Filet auf Gemüserisotto (O,D,G,L)

Vanille-Biskotten Crème (A,C,G,O)

Samstag, 05.10.2019

Brotsuppe mit Kartoffelwürfel (A,L)

Gefüllte Paprika mit Fetakruste (A,G,L,O)

Salate vom Buffet

Bio Rindschnitzel mit Erbsenpüree und Wurzelstreifen (L,G,O,M)

Apfelstreusel (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, Rindschnitzel, Faschiertes, Tafelspitz, Schweineschopf, Hokkaido, Ronen, Karotten, Pasta, Risottoreis, Kresse. 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

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