



MITTAGSMENÜ TÄGLICH VON 12.00 – 13.30 UHR



HAUSERBEGEGNUNG



Montag, 06.05.2019

Kohlrabi-Kräuter Suppe (G,L)

Asianudeln (A,F,N,L,G)

Salate vom Buffet

Gegrillter Putenspieß
Aivar-Dip und Wedges (L,G)

Schokokuchen (A,C,G,H)

Dienstag, 07.05.2019

Gemüsecremesuppe (G,L)

Cremiges Spargel-
Risotto mit Riesling
(A,C,G,L,O)

Salate vom Buffet

Ausgelöstes Backhendl
mit Kartoffelsalat und
Preiselbeeren (A,C,G,L,O)

Fruchtschnitte (A,C,G,H)

Mittwoch, 08.05.2019

Käseschöberl-Suppe
(A,C,G)

Bulgur-Gemüsepfanne
mit schwarzen Bohnen
(A,L,O)

Salate vom Buffet

Rinds-Bifteki mit
Tsaziki auf Feta (A,C,G,L)

Schokomousse (G,H)

Donnerstag, 09.05.2019

Pastinakencremesuppe
(L,G)

Cannelloni al Forno (A,G,L)

Salate vom Buffet

Rindersaftbraten in
Burgundersauce mit
Karottenwürfeln (O,L)

Rhabarberstreusel (A,C,G,H)

Freitag, 10.05.2019

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

Kürbisstrudel mit
Zucchini ragout (A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Zanderfilet, auf Wok-
gemüse (O,D,L,F,N)

Pflaumenstrudel (A,C,G,H)

Samstag, 11.05.2019

Fisolencremesuppe (L,G)

Gebratene
Gemüselabchen mit
Kresse-Dip (A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Bio-Schweinerückensteak
Geröstete Pilze, Timbal
(G,C,L)

Dessertvariation (G,A,C,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, Rindsbraten, Schweinerücken, Ronen, Erdäpfel, Karotten, Risotto-Reis, Kohlrabi, Kresse, Pastinaken. 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