



MITTAGSMENÜ

TÄGLICH VON 12.00 – 13.30 UHR



HAUS DER BEGEGNUNG

Montag, 05.01.2026

Dienstag, 06.01.2026

Mittwoch, 07.01.2026

Donnerstag, 08.01.2026

Freitag, 09.01.2026

Samstag, 10.01.2026

Gemüsecremesuppe (L,G) Linsensuppe (L,O)

Frittatensuppe (L,G,A,C)

Gelbe Rübensuppe (L)

Schönen Feiertag 

Polenta-Ecken mit Kürbis und Cheddar überbacken (G,L)

Vegane, reichhaltige Gemüsepaella (L,O)

Burrito mit Guacamole (A,L,G) 

Gebratene Asia-Nudeln (A,O,L,F,N) 

Salate vom Buffet

Salate vom Buffet

Salate vom Buffet

Salate vom Buffet

Italienische Pasta „Bolognese“ vom Bio-Faschiertem (A,C,L,O)

Ofenhendl vom Bio-Bauern mit Röstgemüse (L,O)

Fischfilet auf Wurzeln mit Riesling-Sauce (D,O,G)

Wiener Saftgulasch mit Rahmpolenta (L,O)

Zwetschenkuchen (A,H,C,G)

Vanille-Tartelette (G,A,C)

Apfelkuchen (G,A,C,H)

Dessertvariation (A,C,G,H)



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose
H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Bei der Zubereitung unserer Speisen setzen wir bevorzugt auf biologische, regionale und saisonale Produkte.

Sollten Sie Fragen oder Wünsche bezüglich Speisenunverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Küchencrew. Wir helfen gerne!

Diese Woche sind biologischer Herkunft: Eier, Milch, Topfen, Joghurt, Butter, Honig, Reis, Karotten, Kürbis, Weißkraut, Linsen, Frittaten, Ofenhendl, Faschiertes, Rindfleisch, Polenta, Kurzfristige Änderungen im Menüplan behalten wir uns vor!
Wir sind durch die Austria Bio Garantie (AT-BIO-301) zertifiziert.

Suppe, Hauptspeise UND Dessert € 17,50
Hauptspeise, Suppe ODER Dessert € 15,50
Hauptspeise und Salat € 13,50

Tagessuppe klein € 3,00
Suppentopf groß mit Brot € 7,20
Große Salatschüssel € 10,50

Aufpreis Suppe/Dessert € 2,00
(nur in Kombination mit einer Hauptspeise möglich)
Dessert in Kombination mit Suppe/Salat € 2,00

Vegan= 