

Datum	Speisenangebot	Preis
<b>Montag 23.03.20</b>	Bärlauch-Creme-Suppe mit Croutons <b>MI,SL,SO</b>	3,50
	SALAT: American BBQ Salad <b>GL,EI,MI,SL,SF</b>	7,20
	Spaghetti Bolognese <b>GL,EI,MI,SL</b>	7,60
	Hühnerfilet in Pfeffer-Gorgonzola-Sauce mit Tomaten-Lauchreis <b>GL,MI,SL,SO</b>	8,70
	Böhmisches Schwammerlgulasch mit Erdäpfelknödel (VEG) <b>GL,MI,SL,SO</b>	6,80
	(kaltes) Beerenragout mit Vanille Creme fraiche <b>MI,SC,SO</b>	3,10
	Gartenfrischer Tagessalat <b>SF,SO</b>	2,80
	Extra Gebäck BIO Dinkel-Weckerl <b>GL,SJ,SE</b>	1,35
<b>Dienstag 24.03.20</b>	Klare Hühner-Nudelsuppe mit Gemüse <b>GL,EI,SL</b>	3,50
	SALAT: Insalata di Prosciutto mit Tomaten, Kapern, Oliven und Grana <b>EI,MI,SF,SO</b>	7,70
	Cremig leichte Gemüselasagne mit mediterranen Kräutern (VEG) <b>GL,MI,SL</b>	7,60
	Zwiebelfleisch mit Spiralnudeln ein Klassiker Österr. Rindfleischküche <b>GL,MI,SL,SF,SO</b>	8,70
	Orientalischer Reis mit Zucchini Curry (VEG) <b>SJ,SL,SF</b>	6,80
	(warme) Buchteln mit Vanillesauce <b>GL,EI,MI</b>	3,10
	Gartenfrischer Tagessalat <b>EI,SF</b>	2,80
	Extra Gebäck BIO Vollkornweckerl <b>GL,SJ</b>	1,35
<b>Mittwoch 25.03.20</b>	Miso Suppe mit Gemüse und Tofu <b>GL,FI,SJ,SL,SE</b>	3,50
	SALAT: Maccaroni-Salat mit Ziegekäse (VEG) <b>GL,EI,MI,SO</b>	7,20
	Bärlauchrisotto (VEG) mit Grana <b>EI,MI,SC,SL,SO</b>	7,90
	Indisches Hühnerkorma mit Gemüse-Couscous (leicht scharf) <b>GL,SJ,MI,SL,SF</b>	8,70
	Wurstfleckel mit Rahmgurkensalat <b>GL,EI,MI,SL,SF,SO</b>	6,80
	(kalter) Reis Trauttmannsdorff mit frischen Früchten <b>MI,SO</b>	3,10
	Gartenfrischer Tagessalat <b>EI,MI,SF</b>	2,80
	Extra Gebäck Kartoffellaibchen <b>GL,SE,SO</b>	1,35
<b>Donnerstag 26.03.20</b>	Klare Rindsuppe mit Grieß-Dukaten <b>GL,EI,SL</b>	3,50
	SALAT: Rahmgurkensalat mit gebackenem Putenschnitzel <b>GL,EI,MI,SF</b>	7,20
	Überbackene Rahm Schinkenfleckel <b>GL,EI,MI,SL</b>	7,60
	Jägerschnitzel mit Champignons, Speck und Bandnudeln <b>GL,EI,MI,SL,SO</b>	8,70
	Hausgemachter Gemüse-Kartoffel- Strudel mit Kräutersauce (VEG) <b>GL,EI,MI,SL,SO</b>	6,80
	(warme) Topfenknödel m. Zwetschkenröster <b>GL,EI,MI</b>	3,10
	Gartenfrischer Tagessalat <b>SF</b>	2,80
	Extra Gebäck Mini Ciabatta <b>GL</b>	1,35
<b>Freitag 27.03.20</b>	Gelbe Linsensuppe mit Räucherlachs <b>FI,MI,SL,SF</b>	3,50
	Tomaten Karfiol Salat gegrillte Hühnerbrust   Pommery Senf Dressing <b>MI,SF,SO</b>	7,20
	Gnocchi mit Tomaten-Lauch Sugo (VEG) <b>GL,EI,MI,SL</b>	7,60

## Wochenkarte - Menüplan

**23.03.20 - 27.03.20**

Gedämpfter Kabeljau in Safran- Kapernsauce mit Butterreis	GL,EI,FI,MI,SL,SO	9,50
Gebackener Leberkäse mit Petersilkartoffeln und Ketchup-Kren	GL,EI,MI,SO	6,80
(kalte) Preiselbeer-Palatschinken	GL,EI,MI	3,10
Gartenfrischer Tagessalat	GL,SJ,MI,SL	2,80
Extra Gebäck BIO Sonnenblumen-Weckerl	GL,SJ	1,35

---

GL=Gluten, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch, SC=Nüsse, SL=Sellerie, SF=Senf, SE=Sesam, SO=Sulphite, LU=Lupinen, WE=Weichtiere, PH=Aspartam enthält eine Phenylalaninquelle, MA=mehrw. Alkohole >10% kann bei übermäßigen Verzehr abführend wirken