

Montag 12.06.23

							
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Koreanische Reis-Nudelsuppe GL,FI,SJ,SL,SE						4,10
2	Penne in Pilz-Rahmsauce mit frischen Kräutern (VEG) GL,MI,SL						7,90
3	VEGAN: Gefüllte Aubergine Miso Tahini Sauce / Kartoffel-Kresse Püree SJ,SE						9,00
4	Schweinsmedaillons mit rahmigem Kohlrabi und Breznknödel GL,EI,MI,SL,SO						10,50
5	SALAT: Gebackene Hühnerfiletspitzen in Kürbiskernpanier mit Erdäpfel und Gurkenrahmsauce GL,EI,SJ,MI,SF						9,90
6	Topfennockerl mit Marillenröster GL,EI,MI,SC,SO						3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat SF,SO						3,30
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE						1,60

Dienstag 13.06.23

							
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Karfiolcremesuppe mit Ciabatta Croutons GL,MI,SL,SO						4,10
2	Spaghetti frutti di mare GL,KR,WE						7,90
3	VEGAN: Quinoa Strudel mit geräucherter Paprikasauce GL,SJ,SL,SF,SO						9,00
4	Putenbruststreifen in Champignon-Dijon- Senfsauce mit Lauch-Reis GL,MI,SL,SF,SO						10,50
5	SALAT: Vitaminreicher Nudelsalat m. Gurken, Äpfel, Paprika und Käse (VEG) GL,EI,MI,SF						9,40
6	VEGAN; (kalter) Reis Trautmannsdorff mit frischen Früchten SJ,SO						3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat EI,SF						3,30
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE						1,60

Mittwoch 14.06.23

							
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Klare Rindsuppe mit Frittaten GL,EI,MI,SL						4,10
2	Gnocchi mit Tomaten-Lauch Sugo (VEG) GL,EI,MI,SL						7,90
3	VEGAN: Indisches Veggie Curry mit gegrilltem Tofu u. Koriander SJ,SF,SE						9,00

Speiseplan

12.06.23 - 16.06.23

Allergene Bezeichnungen: 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