

Montag 18.09.23



1	Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto EI,MI,SL	4,10
2	VEGAN Zucchini Gemüse in gelber Paprika-Rosmarin-Sauce mit Reis GL,SJ,SL,SO	7,90
3	Spaghetti alla Siciliana mit Tomaten, Knoblauch, Kapern, Oliven (VEG) GL,EI,MI	9,00
4	Pappardelle in Limonen-Basilikum-Rahm mit gegrillter Hühnerbrust GL,EI,MI,SL,SO	10,50
5	SALAT: Insalata di Prosciutto mit Tomaten, Kapern, Oliven und Grana EI,MI,SF,SO	9,40
6	(warmer) Birnen-Mandelstrudel mit Nougatsauce GL,EI,SJ,MI,SC	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat SF,SO	3,30
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	1,60
9	Lachs-Lasagne mit Spinat GL,FI,MI,SL	12,50

Dienstag 19.09.23



1	Eintropfssuppe mit Karotten GL,EI,SL	4,10
2	Penne mit Rucola, getrockneten Tomaten und einem Schuss Balsamico (VEG) GL,MI,SO	7,90
3	VEGAN: Gnocchi mit Toskanischer Linsenbolognese GL,SL,SF	9,40
4	Schweinsmedaillons in Kümmelsauce mit Reis und Gemüse GL,MI,SL,SO	10,50
5	SALAT: Rahmgurkensalat mit gebackenem Putenschnitzel GL,EI,MI,SF	9,90
6	(kaltes) Mohn-Powidl Tiramisu GL,EI,MI,SC	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat EI,SF	3,30
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	1,60
9	Lachs-Lasagne mit Spinat GL,FI,MI,SL	12,50

Mittwoch 20.09.23



1	Grießsuppe mit Knoblauchcroutons GL,SJ,MI,SL	4,10
----------	---	------

Speiseplan

18.09.23 - 22.09.23

2	Spinatspätzle in Gorgonzolasauce mit sautierten Paprikastreifen (VEG) GL,EI,MI,SL,SO	7,90
3	Hortobager Fleischpalatschinken auf Paprikarahm GL,EI,MI,SL	9,00
4	Picatta von der Landhuhnbrust auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti mit Parmesan GL,EI,MI	10,50
5	VEGAN: Gurken-Tomatensalat Falafel Tahini-Dip GL,SE	9,90
6	(warme) Überbackene Topfenpalatschinken mit Rum-Rosinen GL,EI,MI	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat EI,MI,SF	3,30
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	1,60
9	Lachs-Lasagne mit Spinat GL,FI,MI,SL	12,50

Donnerstag 21.09.23



1	Klare Rindsuppe mit Tiroler Kaspress-Knödel GL,EI,MI,SL	4,10
2	VEGAN: Pasta mit Kräutern und grünem Gemüse GL,SL	7,90
3	Tortelli mit Büffelmozzarella und Tomaten-Obersauce (VEG) GL,EI,MI,SL	9,00
4	Beef Stroganof; Rindsgeschnetzeltes in pikanter Champignon-Sauerrahmsauce GL,MI,SL,SF,SO	15,90
5	SALAT: American BBQ-Salad EI,MI,SL,SF	9,90
6	(kaltes) Beerenragout mit Vanille Creme fraiche MI,SC,SO	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat SF	3,30
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	1,60
9	Lachs-Lasagne mit Spinat GL,FI,MI,SL	12,50

Freitag 22.09.23



1	Karotten-Ingwer-Cremesuppe mit Zimtroutons GL,SJ,MI,SL,SF	4,10
2	Tagliatelle "Rustica" Bandnudeln in einer deftigen Speck-Champignon Sauce GL,MI,SL,SO	7,90
3	Broccoli-Karfiol-Gratin (VEG) GL,MI,SL	9,00
4	Toskanisches Hühnerragout mit Rosmaringnocchi GL,SL,SO	10,50
5	SALAT: Mediterrané mit gegr. Gemüse, Tomaten, Rucola u. Grana (VEG) MI,SF,SO	9,40

Speiseplan

18.09.23 - 22.09.23

6	(warme) Zwetschenknödel mit kalter Joghurtcreme GL,MI,SC	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat GL,SJ,MI,SL	3,30
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	1,60
9	Lachs-Lasagne mit Spinat GL,FI,MI,SL	12,50

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