

Montag 25.09.23

1	Waldviertler-Rahmsuppe Croutons GL,MI,SL	4,10
2	VEGAN: Im Wok gebratene Nudeln mit asiatischem Gemüse in Soja-Chilli Sauce GL,SJ,SL,SE	7,90
3	Gnocchi in Zitronen-Thymiansauce (VEG) GL,EI,MI,SL,SO	9,40
4	(warme) Powidltascherl mit Butterbrösel GL,EI,MI,SC	9,00
5	SALAT: Chefsalat n. Art des Hauses mariniert mit Schinken, Käse, Paprika u. Eiern EI,MI,SF	9,90
6	(kalte) Profiteroles mit Vanillecreme GL,EI,SJ,MI	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat SF,SO	3,30
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	1,60
9	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO	12,50

Dienstag 26.09.23

1	Altwiener Suppentopf mit Gemüse, Nudeln und Hühnerfleisch GL,EI,SL	4,10
2	Krautstrudel auf pikanter Paprikasauce (VEG) GL,EI,MI,SL,SO	7,90
3	Penne mit Sellerie, knusprigem Speck und Rosmarin GL,MI,SL,SO	9,40
4	Yellow Chicken Curry; milde Kokos-Curry Sauce Zucchini gedämpfter Basmatireis FI,SC,SL,SE	10,50
5	VEGAN: Linsensalat rote Rüben Gemüsebällchen GL,SJ,SL,SF,SO	9,90
6	(warmer) Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers GL,EI,SJ,MI,SC	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat EI,SF	3,30
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	1,60
9	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO	12,50

Mittwoch 27.09.23

1	Knoblauchcremesuppe mit Croutons GL,SJ,MI,SL	4,10
----------	---	------

Speiseplan

25.09.23 - 29.09.23

2	Cremiges Kürbisrisotto mit Salbei (VEG) MI,SL,SO	7,90
3	VEGAN: Spaghetti in Mediterraner Gemüse- Kräuter-Bolognese GL,SL	9,40
4	Züricher Geschnetzeltes Gemüsevariation Rösti MI,SL,SO	10,50
5	SALAT: Orangen-Bulgur Salat mit Garnelen GL,KR,SC,SO	9,40
6	(kaltes) Mousse au Chocolat mit Weichseln EI,SJ,MI,SC,SO	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat EI,MI,SF	3,30
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	1,60
9	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO	12,50

Donnerstag 28.09.23

							
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Klare Hühnersuppe mit Grieß-Knödel GL,EI,MI,SL						4,10
2	Tagliatelle alle verdure frisches Gemüse Grana Padano (VEG) GL,MI,SL						7,90
3	VEGAN: Indischer Linsen-Gemüsereis mit Veganem Minz-Dip SJ,SL,SF						9,40
	Paella Valencia mit Meeresfrüchten KR,EI,FI,SL,SO,WE						12,50
4	SALAT: marinierter Rindfleischsalat mit Paprika und Steirischem Kernöl SF						9,90
5	(warme) Haselnussbuchteln mit Preiselbeeren und Vanillesauce GL,EI,MI,SC						3,50
6	Gartenfrischer Tagessalat SF						3,30
7	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE						1,60
8	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO						12,50

Freitag 29.09.23

							
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Apfel-Selleriecremesuppe GL,MI,SL,SO						4,10
2	Eiernerl mit Salat (VEG) GL,EI,MI,SL,SF						7,90
3	Hausgemachte Tiroler Speckknödel auf Gabelkraut GL,EI,MI,SL,SO						9,40
4	Szegediner Krautfleisch Kümmelerdäpfel GL,MI,SL						10,50
5	SALAT: Feta-Gurkensalat mit Dille und Minze (VEG) MI,SO						9,40

Speiseplan

25.09.23 - 29.09.23

6	(kalte) Hausgemachte Esterhazy Schnitte EI,SJ,MI,SC	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat GL,SJ,MI,SL	3,30
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	1,60
9	Putenspieß "Cafe de Paris" m Champignon- Reis & Broccoli MI,SL,SO	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