

**Montag 20.11.23**

<b>1</b>	Curry Suppe "Cape Malay" scharfe Currycremesuppe mit Kokosmilch SL	4,10
<b>2</b>	Sizilianische Caponata Zitronen-Risoni GL,SL,SO	7,90
<b>3</b>	Rigatoni in Rosmarin Sauce mit gegrillter Hühnerbrust GL,MI,SL,SO	9,40
<b>4</b>	Faschierter Braten mit Erdäpfelpüree GL,EI,MI,SL,SF,SO	10,50
<b>5</b>	SALAT: Gebratener Pilzsalat mit Rucola und Parmesan (VEG) MI,SO	9,90
<b>6</b>	(warmer) Mohr im Hemd mit Schokosauce und Schlagobers GL,EI,SJ,MI,SC	3,50
<b>7</b>	Gartenfrischer Tagessalat SO	3,30
<b>8</b>	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	1,60
<b>9</b>	Schweins-Cordon-Bleu mit Petersil- kartoffeln und Preiselbeeren GL,EI,MI	12,50

**Dienstag 21.11.23**

<b>1</b>	Tiroler Gerstlsuppe GL,SL	4,10
<b>2</b>	Überbackene Rahm Schinkenfleckerl GL,MI,SL	7,90
<b>3</b>	VEGAN: Gefüllte Aubergine Miso Tahini Sauce / Kartoffel-Kresse Püree SJ,SE	9,00
<b>4</b>	Naturschnitzel vom Schwein mit Erbsenreis GL,MI,SL,SO	10,50
<b>5</b>	SALAT: Apfel-Ziegenkäse Tatare mit Kürbiskernpesto (VEG) EI,MI,SF	9,40
<b>6</b>	(warmer) Grießschmarren mit Vanilleweichseln GL,EI,MI,SC,SO	3,50
<b>7</b>	Gartenfrischer Tagessalat EI,SF,SE,?	3,30
<b>8</b>	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	1,60
<b>9</b>	Schweins-Cordon-Bleu mit Petersil- kartoffeln und Preiselbeeren GL,EI,MI	12,50

**Mittwoch 22.11.23**

<b>1</b>	Brotsuppe mit Kümmelrahm GL,SJ,MI,SL	4,10
----------	---	------

# Speiseplan

20.11.23 - 24.11.23

2	VEGAN: Indisches Veggie Curry mit gegrilltem Tofu u. Koriander SJ,SF,SE	9,00
3	Lasagne al Tonno cremige Thunfischlasagne mit Mais u. Feta GL,EI,FI,MI	10,50
4	Hühnerbrust natur gebraten mediterranes Gemüse   Rosmarinkartoffel MI,SF,SO	9,40
5	SALAT: Insalata Caprese mit Rucola und Oliven (VEG) MI,SF,SO	9,90
6	(warme) Buchteln mit Vanillesauce GL,EI,MI	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat SO,?	3,30
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	1,60
9	Schweins-Cordon-Bleu mit Petersil- kartoffeln und Preiselbeeren GL,EI,MI	12,50

## Donnerstag 23.11.23



1	Klare Hühnersuppe mit Paprika-Grieß-Nockerl GL,EI,MI,SL	4,10
2	Geröstete Knödel mit Ei und Salat (VEG) GL,EI,MI	7,90
3	VEGAN: Linsen-Gemüseravioli mit Ratatouille GL,SJ	9,40
4	Kalbsrahmgulasch mit Butterspätzle GL,EI,MI,SL	10,50
5	SALAT: mit knusprigen Hühner- streifen GL,EI,SJ,MI,SL	9,90
6	Somlauer Nockerl GL,EI,SJ,MI,SC	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat MI,SF,?	3,30
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	1,60
9	Schweins-Cordon-Bleu mit Petersil- kartoffeln und Preiselbeeren GL,EI,MI	12,50

## Freitag 24.11.23



1	Fenchelcremesuppe mit Lachsnockerl GL,FI,MI,SL,SO	4,10
2	Rote Rüben Ravioli mit Krensauce (VEG) GL,EI,MI,SL,SO	7,90
3	Pasta "Calabria" mit sizilianischer Salami GL,MI,SF	9,00
4	Karfiol Tempura Ingwer-Soja Sauce / Zitronen Bulgur GL,SC,SE	10,50
5	Vitaminreicher Nudelsalat Gurken   Äpfel   Paprika   Käse GL,EI,MI,SF	9,40

# Speiseplan

**20.11.23 - 24.11.23**

<b>6</b>	Topfen-Heidelbeerschmarren GL,EI,MI,LU	3,50
<b>7</b>	Gartenfrischer Tagessalat SF,?	3,30
<b>8</b>	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	1,60
<b>9</b>	Schweins-Cordon-Bleu mit Petersil- kartoffeln und Preiselbeeren GL,EI,MI	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