

Montag 27.11.23



1	Reis-Nudelsuppe mit Shitakepilzen und Koriander GL,FI,SJ,SL,SE	4,10
2	Steinpilz-Tortelli in leichter Rahmsauce GL,EI,MI,SL	7,90
3	Spaghetti frutti di mare GL,KR,WE	9,40
4	Gemüselasagne mit mediterranen Kräutern GL,MI,SL	10,50
5	Kichererbsensalat mit Gurken, Minze, veganem Käse und frischem Koriander SJ,SF	9,40
6	Apfelstrudel mit Zimtobers GL,MI,SC,LU	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat SO	3,30
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	1,60
9	Lachs "Pistou" m. Pesto in Tomatensauce mit Butterreis sautierter Blattspinat FI,MI,SL	12,50

Dienstag 28.11.23



1	Karfiolcremesuppe mit Ciabatta Croutons GL,MI,SL,SO	4,10
2	VEGAN: Süßkartoffel Curry mit gedämpften Basmatireis SC,SE	7,90
3	Maccaroni mit zweierlei Gurken in Zitronen-Dill-Rahm-Sauce (VEG) GL,EI,SJ,MI,SL,SF	9,00
4	Schweinsmedaillons mit rahmigem Kohlrabi und Breznknödel GL,EI,MI,SL,SO	10,50
5	Gebackene Hühnerfiletspitzen in Kürbiskernpanier mit Erdäpfel und Gurkenrahmsalat GL,EI,SJ,MI,SF	9,40
6	Rigó Jancsi ein Schokomousetraum GL,EI,SJ,MI	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat EI,SF,SE,?	3,30
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	1,60
9	Lachs "Pistou" m. Pesto in Tomatensauce mit Butterreis sautierter Blattspinat FI,MI,SL	12,50

Mittwoch 29.11.23



Speiseplan

27.11.23 - 1.12.23

1	Klare Rindsuppe mit Frittaten GL,EI,MI,SL	4,10
2	Gnocchi mit Tomaten-Lauch Sugo GL,MI,SL	7,90
3	Gemüsespätzle knuspriger Speck Käse GL,EI,MI,SL	9,40
4	Gebratene Putenbrust Dijonsenf-Sauce Champignons Lauchreis GL,MI,SL,SF,SO	10,50
5	VEGAN: Süßkartoffel-Tomatensalat Avocado ER,SF,SO	9,90
6	Beerenpanettone Vanillesauce GL,EI,MI,LU	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat SO,?	3,30
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	1,60
9	Lachs "Pistou" m. Pesto in Tomatensauce mit Butterreis sautierter Blattspinat FI,MI,SL	12,50

Donnerstag 30.11.23



1	Gelbe Linsensuppe mit Räucherlachs FI,MI,SL,SF	4,10
2	Mozzarella-Serviettenknödel mit Tomatensalsa und Parmesan GL,EI,MI,SL	7,90
3	Rote Rüben Masala mit gedämpften Basmatireis SJ,SL,SF	9,00
4	Majoran-Rindfleisch in Rahmsauce Hörnchennudeln GL,MI,SL,SF	12,50
5	Thai-Hühnersalat Chili Lemongras Koriander FI,SE	9,40
6	Eierlikörtörtchen Erdbeere GL,EI,MI	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat MI,SF,?	3,30
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	1,60
9	Lachs "Pistou" m. Pesto in Tomatensauce mit Butterreis sautierter Blattspinat FI,MI,SL	12,50

Freitag 1.12.23



1	Klare Hühner-Nudelsuppe mit Gemüse GL,EI,SL	4,10
2	Penne in Pilz-Rahmsauce mit frischen Kräutern GL,MI,SL	7,90
3	Gebackener Karfiol mit Sauce Tartare GL,EI,SF,SO	9,40

Speiseplan

27.11.23 - 1.12.23

4	Chili Chicken gedämpfter Basmati Reis GL,SJ,SE,WE	12,50
5	SALAT: Ziegenkäse und knuspriger Speck auf Blattsalaten m. Balsamicodressing GL,SJ,MI,SF,SO	9,40
6	Linzerschnitte GL,EI,MI,SC	3,50
7	Gartenfrischer Tagessalat SF,?	3,30
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	1,60
9	Lachs "Pistou" m. Pesto in Tomatensauce mit Butterreis sautierter Blattspinat 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