

Montag 22.04.24



1	Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe Croutons GL,SJ,MI,SL	4,30
2	Toskanisches Hühnerragout mit Rosmaringnocchi GL,SL,SO	8,30
3	Gebackener Camenbert mit Petersil- kartoffel und Preiselbeeren (VEG) GL,EI,MI	9,50
4	Lachs Teppan Yaki; gegrillter Lachs und Gemüse in Soja-Chili-Sauce GL,FI,SJ,SE,WE	12,80
5	Kichererbsensalat mit Gurken, Minze, veganem Käse und frischem Koriander SJ,SF	9,90
6	(warme) Topfenknödel m. Zwetschkenröster GL,EI,MI	3,90
7	Gartenfrischer Tagessalat SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Spargel Ragout mit Erdäpfelschmarren und Kräutersauce (VEG) GL,MI,SO	12,80

Dienstag 23.04.24



1	Klare Rindsuppe mit Butternockerl GL,EI,SJ,MI,SL	4,30
2	Kaiserschmarren mit Apfelmus GL,EI,MI,LU	8,30
3	Tofu Tataki Sushi Reis Wok-Gemüse Yuzu Ponzu GL,SJ,SE	15,90
4	Gekochtes Selchfleisch mit Erdäpfelpüree GL,MI,SL	10,80
5	SALAT: Gebackene Landhuhnbrust auf cremigem Erdäpfel-Vogersalat GL,EI,SF	10,90
6	(kalte) Hausgemachte Malakoff Schnitte GL,EI,MI,SC	3,90
7	Gartenfrischer Tagessalat EI,SF,SE,?	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	Spargel Ragout mit Erdäpfelschmarren und Kräutersauce (VEG) GL,MI,SO	12,80

Mittwoch 24.04.24



1	Weißer Bohnensuppe mit Rosmarincroutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30
----------	---	------

Speiseplan

22.04.24 - 26.04.24

2	VEGAN: Zucchini-Karfiol Curry Orientalischer Gewürzreis SJ,SL,SF	8,30
3	Gemüsespätzle knuspriger Speck Käse GL,EI,MI,SL	9,50
4	Puten-Champignonschnitzel mit Polenta und gegrilltem Gemüse GL,MI,SL,SO	10,80
5	SALAT: Ägyptischer-Gurken-Fetasalat Dille Minze (VEG) MI,SO	9,90
6	(warmer) Nußflan mit Mandelsauce GL,EI,MI,SC	3,90
7	Gartenfrischer Tagessalat SO,?	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	Spargel Ragout mit Erdäpfelschmarren und Kräutersauce (VEG) GL,MI,SO	12,80

Donnerstag 25.04.24



1	Japanische Hühnersuppe mit Eiernudeln GL,FI,SL,SE	4,30
2	VEGAN: Karamellisierte Krautfleckerl Rote Rüben Salat GL,SO	8,30
3	Tortelli Mozzarella di bufala Tomaten-Oberssauce (VEG) GL,EI,MI,SL	9,50
4	Zarte Rinderhuft Erdäpfel-Selleriepüree Rotweinschalotten GL,MI,SL,SF,SO	12,80
5	SALAT: Gebackene Thunfisch- röllchen, Blattsalat u. Tomaten GL,EI,FI,MI,SF,SO	10,90
6	(kaltes) Mousse au Chocolat blanc EI,SJ,MI	3,90
7	Gartenfrischer Tagessalat MI,SF,?	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	2,00
9	Spargel Ragout mit Erdäpfelschmarren und Kräutersauce (VEG) GL,MI,SO	12,80

Freitag 26.04.24



1	Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto MI,SL	4,30
2	Tofu-Gemüse-Gulasch hausgemachte Spätzle (VEG) GL,EI,SJ,MI,SL,SO	8,30
3	Gebratene Knacker eingebrannte Fisolen Salzerdäpfel GL,MI,SL	9,50
4	Kalbs-Polpette in Tomatensauce mit Butterreis GL,SJ,MI,SL	10,80
5	SALAT: Karotten und Mozzarella mit poschierter Safranbirne (VEG) EI,MI,SF,SO	9,90

Speiseplan

22.04.24 - 26.04.24

6	(warmes) Beeren-Topfen-Gratin GL,EI,MI,LU	3,90
7	Gartenfrischer Tagessalat SF,?	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Spargel Ragout mit Erdäpfelschmarren und Kräutersauce (VEG) GL,MI,SO	12,80

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