

Montag 8.07.24

1	Champignoncremesuppe mit Croutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30
2	Gemüse Teppan Yaki mit gedämpftem Reis (VEG) GL,FI,SJ,SE,WE	8,30
3	Penne mit Tomaten, Sardellen, Paprika und Melanzani GL,FI,MI,SL	9,00
4	Gebratene Putenbrust Dijonsenf-Sauce Champignons Lauchreis GL,MI,SL,SF,SO	10,80
5	Insalata Caprese mit Rucola und Oliven (VEG) MI,SF,SO	9,90
6	Apfel-Reisauflauf EI,MI,LU	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel in der Kürbiskernkruste Erdäpfelsalat GL,EI,SF	12,80

Dienstag 9.07.24

1	Klare Hühnersuppe mit Grießnockerl GL,EI,SL	4,30
2	Basilikum-Gnocchi mit Balsamico-Tomaten (VEG) GL,EI,MI,SC,SL,SO	8,30
3	Berner Würstel mit Röstkartoffel und Zwiebelsenf MI,SL,SF	9,00
4	Tofu Tataki Sushi Reis Wok-Gemüse Yuzu Ponzu GL,SJ,SE	15,90
5	SALAT: Curry Huhn Zitronenfenchel Minze SE	10,90
6	Erdbeer-Joghurtrolade GL,EI,MI	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel in der Kürbiskernkruste Erdäpfelsalat GL,EI,SF	12,80

Mittwoch 10.07.24

Speiseplan

8.07.24 - 12.07.24

1	Polenta-Lauchcreme-Suppe mit Käsecroutons GL,SJ,MI,SL	4,30
2	Weizen-Käselaiabchen auf Paprikagemüse (VEG) GL,EI,MI,SL	8,30
3	Spaghetti al limone mit Scampi GL,KR,MI,SL	8,30
4	Schweinsmedaillons in Eierschwammerl- Sauce mit Kräutertagliatelle GL,MI,SL,SO	10,80
5	Gerösteter Karfiol Salat Kichererbsen Veganer Feta SJ,SF,SE	10,90
6	Scheiterhaufen mit Apfelkompott GL,EI,MI,SO,LU	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel in der Kürbiskernkruste Erdäpfelsalat GL,EI,SF	12,80

Donnerstag 11.07.24



1	Klare Rindsuppe mit Grieß-Dukaten GL,EI,SL	4,30
2	VEGAN: Pasta mit Kräutern und grünem Gemüse GL,SL	8,30
3	Tortelli mit Erbsen und Minze Ofengetrocknete Coctailtomaten GL,EI,MI,SL,SO	9,00
4	"Massaman Chicken Curry" Mildes Hühnercurry mit asiatischen Gemüse KR,FI,SJ	10,80
5	THAI AROMEN: Crispy Pork Salat: fritierte Filetstreifen Gemüse Salat GL,SJ,SE,WE	10,90
6	(kalte) Heidelbeer-Joghurt-Creme MI,SC	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel in der Kürbiskernkruste Erdäpfelsalat GL,EI,SF	12,80

Freitag 12.07.24



1	Grüne Erbsensuppe mit Würstel MI,SL,SF	4,30
2	Risotto alle verdure Pesto Rucola Balsamico (VEG) MI,SL,SO	8,30
3	Pappardelle mit Kräutern und würzigem Sugo vom Almochsen GL,EI,MI,SL	9,00

Speiseplan

8.07.24 - 12.07.24

4	Hortobagyer Fleischpalatschinken auf Paprikarahm GL,EI,MI,SL	10,80
5	SALAT: Apfel-Ziegenkäse Tatare mit Kürbiskernpesto (VEG) EI,MI,SF	9,90
6	(kalter) Hausgemachter Bienenstich mit Vanillecreme GL,EI,MI,SC	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Gebackenes Hühnerschnitzel in der Kürbiskernkruste Erdäpfelsalat GL,EI,SF	12,80

Allergene Bezeichnungen: GL=glutenhaltiges Getreide, KR=Krebstiere, EI=Ei, FI=Fisch, ER=Erdnuss, SJ=Soja, MI=Milch oder Laktose, SC=Schalenfrüchte, 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 (Kleinbuchstaben für Spuren)