

Montag 15.07.24

1	Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe Croutons GL,SJ,MI,SL	4,30
2	Gemüsespätzle knuspriger Speck Käse GL,EI,MI,SL	8,30
3	Gebackener Camenbert mit Petersil- kartoffel und Preiselbeeren (VEG) GL,EI,MI	9,50
4	Toskanisches Hühnerragout mit Rosmaringnocchi GL,SL,SO	10,80
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	Mais Gurken Salat WEB GL,SL	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Gegrillter Zander auf Ratatouille mit Rosmarin-BIOkartoffeln FI,MI,SL	15,90

Dienstag 16.07.24

1	Klare Rindsuppe mit Butternockerl GL,EI,SJ,MI,SL	4,30
2	Kaiserschmarren mit Apfelmus GL,EI,MI,LU	8,30
3	Gebratene Augsburger Erbsen-Karotten Gemüse Erdäpfelpüree MI,SL,SF	9,00
4	VEGAN:Gefüllte Artischocken Erbsen-Minze Püree, Broccoli und Oliventapenade SJ	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	Mais Gurken Salat WEB GL,SL	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	Gegrillter Zander auf Ratatouille mit Rosmarin-BIOkartoffeln FI,MI,SL	15,90

Mittwoch 17.07.24

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

Speiseplan

15.07.24 - 19.07.24

2	VEGAN: Zucchini-Karfiol Curry Orientalischer Gewürzreis SJ,SL,SF	8,30
3	Karotten-Ingwer Ravioli Curry-Tomatensauce (VEG) GL,EI,MI	9,00
4	Putenschnitzel m. Broccoli, Bröselbutter und gebratenen Kartoffel GL,EI,MI,SL,SO	10,80
5	SALAT: Gebackene Thunfisch- röllchen, Blattsalat u. Tomaten GL,EI,FI,MI,SF,SO	10,90
6	(warmer) Nußflan mit Mandelsauce GL,EI,MI,SC	3,90
7	Mais Gurken Salat WEB GL,SL	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	Gegrillter Zander auf Ratatouille mit Rosmarin-BIOkartoffeln FI,MI,SL	15,90

Donnerstag 18.07.24



1	Japanische Hühnersuppe mit Eiernudeln GL,FI,SL,SE	4,30
2	VEGAN: Karamellisierte Krautfleckerl Rote Rüben Salat GL,SO	8,30
3	Tortilla mit Bohnen-Mais-Füllung Kartoffel Wedges (VEG) GL,SJ,MI,SF	9,00
4	Kalbs-Polpette in Tomatensauce mit Butterreis GL,EI,SJ,MI,SL	10,80
5	MIT INDISCHER WÜRZE: Tandoori-Huhn Kräuter-Blattsalat GL,SJ,MI,SL	9,90
6	(kaltes) Mousse au Chocolat blanc EI,SJ,MI	3,90
7	Mais Gurken Salat WEB GL,SL	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	2,00
9	Gegrillter Zander auf Ratatouille mit Rosmarin-BIOkartoffeln FI,MI,SL	15,90

Freitag 19.07.24



1	Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto MI,SL	4,30
2	Tofu-Gemüse-Gulasch hausgemachte Spätzle (VEG) GL,EI,SJ,MI,SL,SO	8,30
3	Penne in Senf-Thymiansauce gebratene Champignons gegrillte Hühnerwürfel GL,MI,SL,SF,SO	9,50
4	Lachs Teppan Yaki; gegrillter Lachs und Gemüse in Soja-Chili-Sauce GL,FI,SJ,SE,WE	12,80
5	SALAT: Ägyptischer-Gurken-Fetasalat Dille Minze (VEG) MI,SO	9,90

Speiseplan

15.07.24 - 19.07.24

6	(warmes) Beeren-Topfen-Gratin GL,EI,MI,LU	3,90
7	Mais Gurken Salat WEB GL,SL	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Gegrillter Zander auf Ratatouille mit Rosmarin-BIOkartoffeln FI,MI,SL	15,90

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)