

Montag 13.01.25

1	Erdäpfel-Lauch-Cremesuppe Croutons GL,SJ,MI,SL	4,30
2	Spaghetti in pikantem Paprika Ragout (scharf) (VEG) GL,MI,SL	8,30
3	VEGAN: Gebratene Steinpilzknödel mit Kräuter-Rahmwirsing GL,SJ	9,50
4	Toskanisches Hühnerragout mit Rosmaringnocchi GL,SL,SO	10,80
5	Räucherlachs & Cream Cheese auf Blattsalat FI,MI,SF,SO	10,90
6	(warme) Topfenknödel m. Zwetschkenröster GL,EI,MI	3,90
7	Cole Slaw Rucola Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	VEGAN: Linsen-Gemüseravioli mit Ratatouille GL,SJ	10,80

Dienstag 14.01.25

1	Klare Rindsuppe mit Butternockerl GL,EI,SJ,MI,SL	4,30
2	Kaiserschmarren mit Apfelmus GL,EI,MI,LU	8,30
3	VEGAN: Im Wok gebratene Nudeln mit asiatischem Gemüse in Soja-Chilli Sauce GL,SJ,SL,SE	9,00
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	Cole Slaw Rucola Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	VEGAN: Linsen-Gemüseravioli mit Ratatouille GL,SJ	10,80

Mittwoch 15.01.25

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

Speiseplan

13.01.25 - 17.01.25

2	VEGAN: Zucchini-Karfiol Curry Orientalischer Gewürzreis SJ,SL,SF	8,30
3	Gebratene Schupfnudeln mit Rostbratwürstel Schnittlauchrahm GL,EI,MI,SL,SF	9,00
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	Cole Slaw Rucola Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	VEGAN: Linsen-Gemüseravioli mit Ratatouille GL,SJ	10,80

Donnerstag 16.01.25



1	Japanische Hühnersuppe mit Eiernudeln GL,FI,SL,SE	4,30
2	VEGAN: Karamellierte Krautfleckerl Rote Rüben Salat GL,SO	8,30
3	Gebackener Camenbert mit Petersil- kartoffel und Preiselbeeren (VEG) GL,EI,MI	9,50
4	Majoran-Rindfleisch in Rahmsauce Hörnchennudeln GL,MI,SL,SF	12,80
5	SALAT: Ziegenkäse und knuspriger Speck auf Blattsalaten m. Balsamicodressing GL,SJ,MI,SF,SO	9,90
6	(kaltes) Mousse au Chocolat blanc EI,SJ,MI	3,90
7	Cole Slaw Rucola Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	2,00
9	VEGAN: Linsen-Gemüseravioli mit Ratatouille GL,SJ	10,80

Freitag 17.01.25



1	Tomatencremesuppe mit Basilikumpesto MI,SL	4,30
2	Tofu-Gemüse-Gulasch hausgemachte Spätzle (VEG) GL,EI,SJ,MI,SL,SO	8,30
3	Tiroler Gröst'l mit Spiegelei und Krautsalat EI,SL	9,00
4	Kalbs-Polpette in Tomatensauce mit Butterreis GL,SJ,MI,SL	10,80
5	VEGAN: Nudelsalat mit gegrilltem Gemüse und Basilikum GL,SO	9,90

Speiseplan

13.01.25 - 17.01.25

6	(warmes) Beeren-Topfen-Gratin GL,EI,MI,LU	3,90
7	Cole Slaw Rucola Salat WEB EI,MI,SF,SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	VEGAN: Linsen-Gemüseravioli mit Ratatouille GL,SJ	10,80

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)