

Montag 3.02.25

1	Fenchelcremesuppe mit Lachsnockerl GL,FI,MI,SL,SO	4,30
2	Rigatoni in Rosmarin Sauce mit gegrillter Hühnerbrust GL,EI,MI,SL,SO	8,30
3	Cremspinaat Röstkartoffel Spiegelei (VEG) GL,EI,MI,SL	9,00
4	Schweinsmedaillons mit rahmigem Kohlrabi und Breznknödel GL,EI,MI,SL,SO	10,80
5	VEGAN Bowl Karottenhummus / Artischocken / Bohnen / Avocado / Falaffel GL,SE	10,90
6	Birne-Walnußkuchen GL,EI,SC,LU	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	(warm) Heidelbeer Cobbler Vanillesauce GL,EI,MI,SC,LU	3,90

Dienstag 4.02.25

1	Altwiener Suppentopf mit Gemüse, Nudeln und Hühnerfleisch GL,EI,SL	4,30
2	VEGAN: Zucchini-Spaghetti mit gebratenem Rucola Tofu GL,SJ,SL,SO	8,30
3	Pilzragout mit Rosmarinpolenta (VEG) GL,EI,MI,SL	9,00
4	Lachs Teppan Yaki; gegrillter Lachs und Gemüse in Soja-Chili-Sauce GL,FI,SJ,SE,WE	12,80
5	Thai-Hühnersalat Chili Lemongras Koriander FI,SE	9,90
6	(warm) Mohnknödel mit Zwetschkenröster GL,EI,MI,SC	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	(warm) Heidelbeer Cobbler Vanillesauce GL,EI,MI,SC,LU	3,90

Mittwoch 5.02.25

Speiseplan

3.02.25 - 7.02.25

- 1 Karfiolcremesuppe mit Ciabatta Croutons
GL,MI,SL,SO 4,30
- 2 Tagliatelle alle verdure frisches Gemüse | Grana Padano (VEG)
GL,EI,MI,SL 8,30
- 3 VEGAN: Indisches Veggie Curry mit gegrilltem Tofu u. Koriander
SJ,SF,SE 9,00
- 4 Putengulasch mit Lauchspätzle
GL,EI,MI,SL 10,80
- 5 SALAT: Gebackene Thunfisch- röllchen, Blattsalat u. Tomaten
GL,EI,FI,MI,SF,SO 10,90
- 6 (kalt) Cookies & Cream
GL,EI,SJ,MI,SO 3,90
- 7 Bauernsalat WEB
SO 3,90
- 8 Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel
GL 2,00
- 9 (warm) Heidelbeer Cobbler Vanillesauce
GL,EI,MI,SC,LU 3,90

Donnerstag 6.02.25



- 1 Klare Rindsuppe mit Käseschöberl
GL,EI,MI,SL 4,30
- 2 Rote Rüben Masala mit gedämpften Basmatireis
SJ,SL,SF 8,30
- 3 Eiernockerl mit Salat (VEG)
GL,EI,MI,SL,SF 9,00
- 4 Szegediner Krautfleisch | Kümmelerdäpfel
GL,MI,SL 10,80
- 5 MIT INDISCHER WÜRZE: Tandoori-Huhn | Kräuter-Blattsalat
GL,SJ,MI,SL 9,90
- 6 (kalte) Preiselbeer-Palatschinken
GL,EI,MI 3,90
- 7 Bauernsalat WEB
SO 3,90
- 8 Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl
GL,SJ,SE 2,00
- 9 (warm) Heidelbeer Cobbler Vanillesauce
GL,EI,MI,SC,LU 3,90

Freitag 7.02.25



- 1 Ungarische Krautsuppe mit Speck
MI,SL 4,30
- 2 Feuiger Kung Pao Karfiol der Sichuan-Klassiker als vegane Variante
GL,ER,SJ,SE 8,30
- 3 Gebratene Augsburger Erbsen-Karotten Gemüse | Erdäpfelpüree
MI,SL,SF 9,00

Speiseplan

3.02.25 - 7.02.25

4	Beef Stroganof; Rindsgeschnetzeltes in pikanter Champignon-Sauerrahmsauce GL,MI,SL,SF	15,90
5	FÜR DEN LEICHTEN LUNCH: Hüttenkäse Salat Gurken Tomaten Karotten MI,SF,SO	9,90
6	(kaltes) Panna Cotta mit Grand Marnier Orangen MI	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	(warm) Heidelbeer Cobbler Vanillesauce GL,EI,MI,SC,LU	3,90

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)