

Montag 10.02.25



1	Rote Rüben Ingwer Suppe PERFEKTE WINTERSUPPE: SL	4,30
2	Vegane Bolognese mit mediterranen Kräutern und Spaghetti GL,SL	8,30
3	Gratinierte Gemüsefleckerl GL,MI	9,00
4	Naturschnitzel vom Schwein mit Erbsenreis GL,MI,SL	10,80
5	Blattsalat mit knusprigen Hühner- streifen GL,EI,SJ,MI,SL	10,90
6	Apfel-Reisauflauf EI,MI,LU	3,90
7	Käferbohnen-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	15,90

Dienstag 11.02.25



1	Tom Ka Gai; Hühner-Kokossuppe mit Chili, Zitronengras, Ingwer u. Koriander FI,SJ,SL	4,30
2	(warme) Powidltascherl mit Butterbrösel GL,EI,MI,SC	8,30
3	Penne Carbonara klassisch mit knusprigem Speck in Obersauce GL,EI,MI,SL	9,00
4	Chicken Koi Soy Kokos-Curry-Sauce Egnoodles Koriander GL,FI,SJ,SC,SL,SE	10,80
5	VEGAN: Hummus-Teller mit Falafel, Gurken und Oliven GL,SE	9,90
6	(warme) Überbackene Topfenpalatschinken mit Rum-Rosinen GL,EI,MI	3,90
7	Käferbohnen-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	15,90

Mittwoch 12.02.25



Speiseplan

10.02.25 - 14.02.25

1	Leberknödelsuppe GL,EI,SL	4,30
2	VEGAN Zucchini Gemüse in gelber Paprika-Rosmarin-Sauce mit Reis SJ,SL,SO	8,30
3	Spinatspätzle in Gorgonzolasauce mit sautierten Paprikastreifen (VEG) GL,EI,MI,SL,SO	8,30
4	Lasagne al Forno GL,EI,MI,SL	10,80
5	Cremiger Hühnersalat in Curry Creme fraiche mit Ananas EI,SJ,MI,SF	9,90
6	Linzerschnitte GL,EI,MI,SC	3,90
7	Käferbohnen-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	15,90

Donnerstag 13.02.25



1	Exotische Süßkartoffelsuppe mit Guacamole SJ,MI,SL,SF	4,30
2	VEGAN: Quinoa Strudel mit geräucherter Paprikasauce GL,SJ,SL,SF,SO	8,30
3	Käse Spinattortelloni mit Frühlingszwiebel - Sauce (VEG) GL,EI,MI,SL,SO	9,00
4	Picatta von der Landhuhnbrust auf Tomaten-Basilikum-Spaghetti mit Parmesan GL,EI,MI	10,80
5	Steirischer Wurstsalat mit Käferbohnen EI,SF	10,90
6	Topfenockerl mit Marillenröster GL,EI,MI,SC,SO	3,90
7	Käferbohnen-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Sonnenblumen-Weckerl GL,SJ,SE	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	15,90

Freitag 14.02.25



1	Klare Hendlsuppe mit Butter-Kren-Nockerl GL,EI,SJ,MI,SL,SO	4,30
2	VEGAN: Penne Arabiata mit spicy Tomatensauce GL,SL	8,30
3	Selchfleischknödel auf Gabelkraut mit Speck GL,EI,SL	9,00

Speiseplan

10.02.25 - 14.02.25

4	Gebratene Putenbrust Dijonsenf-Sauce Champignons Lauchreis GL,MI,SL,SF,SO	10,80
5	Griech.Bauernsalat mit Tomaten, Paprika und würzigem Schafkäse (VEG) MI,SO	9,90
6	(kalter) Omas Vanillepudding mit Himbeersauce EI,MI	3,90
7	Käferbohnen-Erdäpfel-Salat WEB SF	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Wiener Backhendl mit Petersil-Erdäpfel und Preiselbeeren GL,EI,MI	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)