

Montag 7.07.25

1	Gelbe Linsensuppe mit Räucherlachs FI,MI,SL,SF	4,30
2	Spaghetti alla Siciliana mit Tomaten, Knoblauch, Kapern, Oliven (VEG) GL,MI	8,30
3	VEGAN: Kreolische Linsen Reis mit schwarzen Bohnen Falafel GL,SL	9,50
4	Maishuhnbrust m. Steirer Kren, Wurzelgemüse und Salzkartoffeln GL,MI,SL,SO	10,80
5	SALAT Nicoise; Mediterraner Gemüsesalat mit Thunfisch EI,FI,SF,SO	10,90
6	hausgemachte Schokomousse-Schnitte GL,EI,SJ,MI	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Kaiserschmarren mit Apfelmus GL,EI,MI,LU	10,80

Dienstag 8.07.25

1	Klare Hühnersuppe mit Bröselknödel GL,EI,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	Chili con Carne mit Reis SL	10,80
5	Marchfelder Spargelsalat gebratene Pilze Vogerlsalat Nuß-Himbeer-Vinaigrette (VEG) SC,SO	13,90
6	(warme) Überbackene Topfenpalatschinken mit Rum-Rosinen GL,EI,MI	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO-Roggi GL,SJ,SE	2,00
9	Kaiserschmarren mit Apfelmus GL,EI,MI,LU	10,80

Mittwoch 9.07.25

1	Champignoncremesuppe mit Croutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30
----------	---	------

Speiseplan

7.07.25 - 11.07.25

2	VEGAN: Gegrillte Aubergine Limetten-Petersil-Gremolata Reis GL,SJ	8,30
3	Rostbratwürstel mit Gabelkraut und Röstkartoffel GL,SL	9,50
4	Putenbrust in Rahmsauce mit Broccoli und Gewürzreis GL,SJ,MI,SL,SF,SO	10,80
5	SALAT: Apfel-Ziegenkäse Tatare mit Kürbiskernpesto (VEG) EI,MI,SF	9,90
6	KINDHEITSLIEBLING: Schoko Milchreis nach "Toblerone Art" mit Beerenragout SJ,MI,SC,SO	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Dinkel-Vollkorn-Riegel GL	2,00
9	Kaiserschmarren mit Apfelmus GL,EI,MI,LU	10,80

Donnerstag 10.07.25



1	Klare Rindsuppe mit Frittaten GL,EI,MI,SL	4,30
2	VEGAN: Zucchini-Spaghetti mit gebratenem Rucola Tofu GL,SJ,SL,SO	8,30
3	Rahm-Champignons mit Semmelknödel (VEG) GL,EI,MI,SL	9,50
4	Gegrillter Atlantiklachs auf Wokgemüse mit Wasabipüree (scharf) GL,FI,SJ,MI,SL,SF,SE,WE	15,90
5	Rahmgurkensalat mit gebackenem Putenschnitzel GL,EI,MI,SF	10,90
6	Haselnuss Buchteln mit Nougat und Vanillesauce GL,EI,SJ,MI,SC	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck Dinkelseele GL,SJ,SE	2,00
9	Kaiserschmarren mit Apfelmus GL,EI,MI,LU	10,80

Freitag 11.07.25



1	Zucchinicremesuppe mit Paprikacroutons GL,SJ,MI,SL,SO	4,30
2	Basilikum-Gnocchi mit Balsamico-Tomaten (VEG) GL,EI,MI,SC,SL,SO	8,30
3	Schweinsmedaillons in Kümmelsauce mit Reis und Gemüse GL,MI,SL	9,50
4	Gemüseauflauf mit spanischer Chorizzo EI,MI	10,80
5	VEGAN: Mediterraner Artischockensalat mit gegr. Paprika, Oliven u. Kräutern SO	10,90

Speiseplan

7.07.25 - 11.07.25

6	Hausgemachte Kardinalschnitte Kaffee-Obers GL,EI,MI	3,90
7	Bauernsalat WEB SO	3,90
8	Extra Gebäck BIO Vitalspitz GL,SJ,SE	2,00
9	Kaiserschmarren mit Apfelmus GL,EI,MI,LU	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)