

Menüplan für die Woche vom 14. - 20. Oktober 2024.

Menüpreis: € 12,50 / nur Hauptspeise: € 10,50 / nur Vorspeise: € 4,50

Montag

Grießnockerlsuppe

oder

Kürbiscremesuppe / G L V

Ausgelöste Hühnerkeule in Weißwein-Thymiansaft mit Potato Wedges / G L

oder

Ricotta-Spinat-Malfatti auf würziger Tomaten Kräuter Sauce

Dienstag

Tom Kha Gai (Thailändische Hühnersuppe mit Kokosmilch und Galgant) / G L

oder

Zwiebel-Sturmsuppe mit Croûtons (ohne Croûtons / G L V)

Italienisches Rindsragout mit Bauernspätzle und Preiselbeeren / L

oder

Cremespinat mit Erdäpfelschmarren und Bio-Spiegelei (auch G L möglich)

Mittwoch

Hühnersuppe mit Kaspressknödeln

oder

Klare Selleriesuppe mit Zitronenthymian / G L V

Schweinsbraten vom Schopf mit Sauerkraut und Serviettenknödel (mit Reis G L)

oder

Dal (Indisches Linsengericht) mit Gemüse und Reis / G L V

Donnerstag

Leberknödelsuppe

oder

Wiener Erdäpfelsuppe / G L V

Hühner-Reisfleisch mit Rahm-Gurkensalat / G

oder

Gefüllter Hokkaido Kürbis (Buchweizen-Reisfülle) mit Kräutersauce / G L V

Freitag

Toskanische Fischsuppe mit Tomaten / G L

oder

Knoblauchcremesuppe

Asiatische Nudel-Pfanne mit gebratener Entenbrust und würziger Mangosauce / L

oder

Gebratene Polentaschnitten mit Apfel-Rotkraut und Maroni / G L V

Samstag Ruhetag

Sonntag Ruhetag

L=LAKTOSEFREI G=GLUTENFREI V=VEGAN

Änderungen vorbehalten.