

Unsere Menüs werden mit Suppe und Nachspeise serviert.

Montag

Menü 1 Saftfleisch mit Frühlingsgemüse und Nudeln
(A,C,G,L)

Menü 2 Gemüsegröstl mit Salat (L)

Dienstag

Menü 1 Gebratene Spinat-Käse-Knödel
mit Schnittlauchdip (A,C,G,L)

Menü 2 Gemüsestrudel mit Schnittlauchdip (A,C,G,L)

Mittwoch

Menü 1 Kapseehecht gebacken mit Reis und Salat
(A,C,D,G,L)

Menü 2 Vollkorn-Zwetschkenschmankerl
mit Vanillesauce (A,C,G)

Donnerstag

Menü 1 Leberkäse mit Rahmfisolen und Röstinchen
(A,C,G,L)

Menü 2 Tortellini mit Blattspinat und Cherrytomaten
(A,C,G,L)

Freitag

Menü 1 Spagetti Pomodoro mit frischem Basilikum (A,C,L)

Menü 2 Champignonsauce mit Serviettenknödel
(A,G,L)

Für die frische Zubereitung unserer Speisen verwenden wir hochwertige, regionale und saisonale Produkte zu 51 % aus biologischem Anbau.

