

Montag

Suppe	Kresseschaumsuppe mit der Kresse vom Seidemann Erwin aus Völs	Vegi 	A G
Menü 1	Käsespätzle nach Omas Art mit dem besten Käse von "Bio vom Berg"	Vegi 	A C G
Menü 2	Hausgemachte Faschierte Loaberln mit Faschiertem aus der Metzgerei Mayr in Natters, dazu Kartoffelpüree und Rahmsauce	Schwein  / Rind 	C G L O
Menü 3	Kichererbsensalat mit marinierten Rindfleischwürfeln aus der Metzgerei Mayr in Natters und frischer Koriander	Rind 	O

Dienstag

Suppe	Nudelsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Reisauflauf mit Milch von "Bio vom Berg" und dazu ein Fruchtröster mit steirischen Äpfeln	Vegi 	C G
Menü 2	Pfefferrahmschnitzel vom Jungschwein aus der Metzgerei Mayr mit Gemüsereis vom besten Tiroler Gemüse	Schwein 	A G L
Menü 3	Wurstsalat mit gekochtem Ei	Schwein 	C M O

Mittwoch

Suppe	Gemüsecremesuppe	Vegi 	A G L
Menü 1	Niederbayrische Chickenballs mit milden Gemüsecurry und Basmatireis	Huhn 	A C F L N
Menü 2	Risotto Verdure Piccante mit Schafkäse	Vegi 	G
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 	-

Donnerstag

Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Penne mit Tomatensauce und Pesto von der Kresse vom Seidemann Erwin in Völs	Vegi 	A G
Menü 2	Rindsgulasch vom Tiroler Jungrind aus der Metzgerei Mayr in Natters, dazu Semmelknödel	Rind 	A C G
Menü 3	Graukassuppe mit Kartoffeln	Vegi 	A G

Freitag

Suppe	Backerbsensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Speckknödel mit Speck aus der Metzgerei Mayr in Natters, dazu Sauerkraut vom Lechner Georg aus Rum	Schwein 	A C G
Menü 2	Spinatspätzle mit Blattspinat vom Veroneser Markt und Rahmsauce mit Käse von "Bio vom Berg"	Vegi 	A C G
Menü 3	Saure Wurst	Schwein 	M O

Sofern beim Gericht nicht abweichend angegeben gelten folgende Herkunftsbezeichnungen
 Frischfleisch = EU | Milch = EU | Eier = EU

Allergenkennzeichnung:

A Gluten	B Krebstiere	C Ei	D Fisch
E Erdnüsse	F Soja	G Milch	H Schalenfrüchte
L Sellerie	M Senf	N Sesamsamen	O Schwefeldioxid