
















Montag			
Suppe	Legierte Grießsuppe mit Gemüswürfel	Rind 	A C G L
Menü 1	Jägerschnitzel vom Hendl mit Pfifferlingen und Speck von der Metzgerei Handl aus Pians, dazu Butternudeln	Huhn  /Schwein 	A C G
Dessert	Bunter Gemüsesalat	Vegi 	M O
Dienstag			
Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Penne Quattro Formaggi mit vierlei Käse von der Sennerei Zillertal und Kräutern	Vegi 	A G
Beilage	Salat Mix	Vegi 	L M O
Mittwoch			
Suppe	Nudelsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Spanische Gemüsepaella mit Karotten vom Manfred Wopfner aus Thaur	Vegi 	G L
Beilage	Topfen Früchte Creme	Vegi 	G
Donnerstag			
Suppe	Gemüsecremesuppe	Vegi 	A G L
Menü 1	Reisauflauf mit Röster von steirischen Äpfeln	Vegi 	A C G
Beilage	-	-	-
Freitag			
Suppe	Tomatenrahmsuppe	Vegi 	A G
Menü 1	Spinatknödel mit Spinat von den Rumer Bauern, dazu Kräuterrahmsauce	Vegi 	A C G
Beilage	Salat Mix	Vegi 	L 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
P Lupinen	R Weichtiere		