










Montag

Suppe	Backerbsensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Lasagne mit Pfifferlingen aus Siebenbürgen	Vegi 	A C G
Menü 2	Hühnerfilet mit Kartoffelgratin, mit Käse der Zillertaler Sennerei überbacken und Portweinsauce	Huhn 	G L O
Menü 3	Pikanter Nudelsalat mit frischem Gemüse vom Südtiroler Markt	Vegi 	A C G M


Dienstag

Suppe	Nudelsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Reisfleisch mit Streifen von der Landhendlbrust und Parmesan	Huhn 	G
Menü 2	Spargelknödel mit Estragon Orangensauce	Vegi 	A C G
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 	-





Mittwoch

Suppe	Hühnercremesuppe	Huhn 	A G
Menü 1	Penne mit cremiger Sauce vom Marchfelder Spargel vom Harbich Josef aus Aderklaa	Vegi 	A G
Menü 2	Puszta-Geschnetzeltes vom Freilandhendl mit Speck von der Metzgerei Mayr, dazu Reis	Huhn  / Schwein 	A G
Menü 3	Caprese	Vegi 	M O G

Donnerstag

Suppe	Kartoffelcremesuppe	Vegi 	A G
Menü 1	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce	Vegi 	A C G
Menü 2	Penne Hirtenart mit Speck von der Metzgerei Mayr aus Natters und Champignons	Schwein 	A G
Menü 3	Wurstsalat mit Bio-Ei	Schwein 	C M O

Freitag

Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Chili con Carne vom Jungrind von der Metzgerei Mayr aus Natters mit Reis	Rind 	-
Menü 2	Bärlauchnocken mit Käserahmsauce	Vegi 	A C G
Menü 3	Kürbiscremesuppe	Vegi 	-

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