

KW 45 von 03.11. bis 07.11.2025



Durch den Einkauf von BIO vom BERG Lebensmitteln unterstützen wir die kleinstrukturierte Bio-Landwirtschaft in Tirol.

Montag					
Suppe	Gemüsebouillion mit GrießnockerIn	Vegi <i>∰</i>	ACGL		
Menü 1	Penne mit Rahmsauce und Käse von der Sennerei Zillertal	Vegi ₽	A G		
Menü 2	Puszta Pfanne mit Hühnerbrust, Speck von der Metzgerei Mayr aus Natters, Lauch vom Falkner Markus, Paprika und Reis	Huhn ♠/ Schwein &	G		
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 👹	-		
Dienstag					
Suppe	Kartoffelcremesuppe	Vegi ⊯	A G		
Menü 1	Reisauflauf mit Milch von BIO vom BERG und dazu Fruchtröster mit Steirischen Äpfeln	Vegi ≝	CG		
Menü 2	Rückensteak "Bauernart" mit Speck von der Metzgerei Mayr aus Natters und Bratkartoffeln	Schwein 🗑	L		
Menü 3	BBQ Hühnersalat mit gebratenen Steirischen Äpfeln und Paprika	Huhn 🐔	МО		
Mittwoch					
Suppe	Zucchinicremesuppe	Vegi Æ	A G		
Menü 1	Hühnerfilet mit brauner Sauce und Spätzle	Huhn 🐔	ACG		
Menü 2	Dreierlei Püree mit Kartoffeln vom Schindlhof aus Thaur und einer Auswahl von Tiroler Gemüse	Vegi Ø	GL		
Menü 3	Hühner Currysalat mit Ananas	Huhn 🐔	МО		
Donnerstag					
Suppe	Gemüsebouillion mit Suppennudeln	Vegi Æ	ACGL		
Menü 1	Chili con Carne mild, mit faschiertem Rindfleisch von der Bio Metzgerei Juffinger vom Thiersee, dazu Reis	Rind 🔯	-		
Menü 2	Gefüllte Zucchini auf Tomatenreis	Vegi ∰	A G		
Menü 3	Linseneintopf mit Gemüse	Vegi ⊯	AGL		
Freitag					
Suppe	Tomatencremesuppe	Vegi ⊯	G		
Menü 1	Hühnerrahmgeschnetzeltes mit Kartoffeln und Karotten vom Posch Josef aus Thaur	Huhn 🐔	A G		
Menü 2	Rote Linsen Lasagne mit Parmesan	Vegi 2 8	AGCL		
Menü 3	Caprese	Vegi ∰	MOG		

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