MOHR MENÜSERVICE

KW 45 von 02.11. bis 06.11.2026

BIO vom BERG

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

Montag			
Suppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Fleischlos	A C G L
Menü 1	Penne Bolognese vom Jungrind von der Metzgerei Mayr aus Natters	Rind	A C G
Menü 2	Jamaikanische Auberginen-Paprikapfanne mit Karotten vom Romed Wopfner aus Thaur, dazu würziger Reis und Kokosdip	Fleischlos	A F N M
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind	–
Dienstag			
Suppe	Sellerie-Apfelsuppe	Fleischlos	A G L
Menü 1	Gefüllt Spitzpaprika mit Kartoffelpüree	Rind/ Schwein	A C G M O
Menü 2	Lasagne mit frischem Blattspinat und Italienischem Mozzarella	Fleischlos	A C G
Menü 3	Fruchtiger BBQ Hühnersalat mit Steirischen Äpfeln	Huhn	M O
Mittwoch			
Suppe	Gemüsebouillon mit Nudeln	Fleischlos	A C G L
Menü 1	Kaspressknödel mit Krautsalat	Fleischlos	A C G
Menü 2	Penne Putanesca mit Oliven, sonnengetrockneten Tomaten, Paprika und Sardellen	Sardellen	A C D
Menü 3	Tiroler Gerstelsuppe mit Speck	Schwein	A G L
Donnerstag			
Suppe	Tomatencremesuppe	Fleischlos	A G
Menü 1	Hühnerfilet mit brauner Sauce und Nudeln	Huhn	A G L
Menü 2	Pilz-Bourguignon mit Wurzelgemüse und veganem Kartoffel-Selleriepüree	Vegan	A F H L M O
Menü 3	Linseneintopf mit Gemüse	Fleischlos	A G L
Freitag			
Suppe	Kartoffel-Gemüsesuppe	Fleischlos	L
Menü 1	Topfenauflauf nach Omas Rezept mit Vanillesauce aus Milch vom Weberhof in Mils	Fleischlos	C G
Menü 2	Indisches Butter Chicken mit cremiger Cashewsauce und Basmatireis	Huhn	G H
Menü 3	Saurer Graukas	Fleischlos	M O G

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