

Montag

Suppe	Kartoffelcremesuppe	Vegi 	A G L
Menü 1	Topfenknödel mit Zimtbrösel und Waldbeersauce	Vegi 	A C G
Menü 2	Faschierte Loaberln mit Fleisch von der Metzgerei Mayr aus Natters, dazu Rahmsauce und Püree	Rind  / Schwein 	A C G L O
Menü 3	Wurstsalat mit Bio Ei	Schwein 	C M O

Dienstag

Suppe	Backerbsensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Penne Bolognese mit Faschiertem von der Metzgerei Mayr aus Natters	Rind 	A G
Menü 2	Käseknödel mit Käse von der Erlebnissenerei Zillertal, dazu Butter und Parmesan	Vegi 	A C G
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 	-

Mittwoch

Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Gelbes Gemüsecurry mit gebratenem Hokkaido Kürbis vom Posch Josef aus Thaur und Basmatireis	Vegi 	A L N F E
Menü 2	Rückensteak vom Jungschwein nach Jägerart mit frischen Pfifferlingen, Speck vom Handl Tyrol und Spätzle	Schwein 	A C G
Menü 3	Pikanter Rindfleischsalat	Rind 	M O

Donnerstag

Suppe	Nudelsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Hühnerfilet mit brauner Sauce, Karotten und gebratenen Heurige Kartoffeln vom Lechner Georg aus Rum	Huhn 	A G
Menü 2	Spaghetti mit Pfifferlingen und Rucola	Vegi 	A G
Menü 3	Beluga Linsensalat mit BBQ Hühnerstreifen	Huhn 	A F M O

Freitag

Suppe	Gemüsesuppe	Vegi 	L
Menü 1	Lasagne mit Gemüse	Vegi 	A C G L
Menü 2	Spätzle nach Puszta Art mit Speck von der Metzgerei Mayr aus Natters	Schwein 	A C G
Menü 3	Frankfurter Senf	Schwein 	M O A

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