

KW 44 von 27.10. bis 31.10.2025



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

Montag					
Suppe	Backerbsensuppe	Rind 👹	ACGL		
Menü 1	Polenta Napoli mit Tomatensauce und Basilikumpesto	Vegi #	AG		
Menü 2	Champignonrahmschnitzel vom Jungschwein von der Metzgerei Mayr aus Natters mit Butterreis	Schwein 🗑	A G		
Menü 3	Kürbis Kokossuppe	Vegi 28	-		
Dienstag					
Suppe	Hühnercremesuppe mit Gemüsewürflen	Huhn 🐔	ACGL		
Menü 1	Omas Wurstnudeln mit Braunschweiger von der BIO Metzgerei Juffinger aus Thiersee	Schwein 🗑	ACM		
Menü 2	Kaspressknödel mit Sauerkraut vom Lechner Georg aus Rum	Vegi β	ACG		
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 👹	-		
Mittwoch					
Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 👹	ACGL		
Menü 1	Auflauf aus Zucchini vom Stary Josef in Thaur mit Paprikaletscho	Vegi ∰	ACG		
Menü 2	Mostviertler Fleisch- Krautstrudel mit Kümmelsaftl	Rind 日本/Schwein	ACGML		
Menü 3	Pikanter Nudelsalat mit frischem Tiroler Gemüse	Vegi #	ACGM		
Donnerstag					
Suppe	Gemüsecremesuppe	Vegi #	AGL		
Menü 1	Schupfnudeln mit Vanillezucker und Erdbeermarmelade	Vegi 🗲	ACG		
Menü 2	Rotes pikantes Gemüsecurry mit Rindfleischstreifen von der Metzgerei Mayr aus Natters und Basmatireis	Rind 🔯	ALNFG		
Menü 3	Caprese	Vegi 2	MOG		
Freitag					
Suppe	Legierte Grießsuppe mit Gemüsewürfel	Vegi p#	ACGL		
Menü 1	Hühnerfilet mit BBQ Sauce und Bratkartoffeln vom Lechner Georg aus Rum	Huhn 🐔	АМО		
Menü 2	Kichererbsencurry mit wildem Karfiol vom Posch Josef und Reis	Vegi #	AFN		
Menü 3	Frankfurter Senf	Schwein 🗑	АМО		

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

Allergen	kennzei	chnung:

A Gluten B Krebstiere C Ei D Fisch

E Erdnüsse F Soja G Milch H Schalenfrüchte L Sellerie M Senf N Sesamsamen O Schwefeldioxid