













### Montag

Suppe	Gemüsebouillon mit Backerbsen	Fleischlos 	A C G L
Menü 1	Penne mit Rahmsauce und Schinken von der Metzgerei Mayr aus Natters	Schwein 	A C G
Menü 2	Hausgemachte Topfengnocchi mit Marchfelder Spargel vom King Josef aus Aderklaa	Fleischlos 	A C G
Menü 3	Steirischer Rindfleischsalat mit gekochtem Bio Ei	Rind 	C M O

### Dienstag

Suppe	Gemüsebouillon mit Nudeln	Fleischlos 	A C G L
Menü 1	Serviettenknödel mit Gulaschsaft	Fleischlos 	A C G
Menü 2	Naturschnitzel mit Champignonrahmsauce aus Sahne vom Taxerhof in Ampass, dazu Erbsenreis	Schwein 	A G
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 	-






### Mittwoch

Suppe	Kartoffelcremesupe	Fleischlos 	A G
Menü 1	Gebackene Mäuse mit Vanillesauce	Fleischlos 	A C G
Menü 2	Gebratene Hühnerbrust mit Pfefferrahmsauce und Gratin aus Tiroler Kartoffeln	Huhn 	G L
Menü 3	Spargelcremesuppe	Fleischlos 	A G

### Feiertag

Suppe			
Menü 1			
Menü 2			
Menü 3			

### Freitag

Suppe	Minestrone	Fleischlos 	L
Menü 1	Lasagne mit Marchfelder Spargel vom King Josef aus Aderklaa	Fleischlos 	A C G
Menü 2	Fleischloaberln mit Stampfkartoffeln und Champignonsauce	Rind  /Schwein 	A C G M O
Menü 3	Wurstsalat mit Bio Ei	Schwein 	C M O

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