

Menüplan 19.10. – 23.10.2026

- MO** Tomaten-Ingwer-Suppe _{A,G,L,O}
Überbackene Schinkenfleckerl dazu Salat _{A,C,G,L,O}
Kuchen _{A,G,C}
Tomaten-Ingwer-Suppe _{A,G,L,O}
Überbackene Gemüsefleckerl mit Salat _{A,C,G,L,O}
Kuchen _{A,C,G}
- DI** Rindsuppe mit Lungenstrudel _{A,C,G,L}
Gebratene Hendlkeule mit Reis und Salat _{A,G,L,O}
Gemüsebrühe mit Profiterols _{A,C,L}
Schwammerlreis mit Salat _{G,L,O}
- MI** Bohnschotensuppe _{A,G,L,O}
Grillteller mit Salat _{L,G,M,O}
Bohnschotensuppe _{A,G,L,O}
Rotkraut-Birnen-Strudel mit Salzerdäpfel und Salat _{A,C,G,L,O}
- DO** Rindsuppe mit Grießnockerl _{A,C,G,L}
Schweinskarree mit Tomaten-Mozzarella überbacken auf Ebly _{A,G,L,O}
Salat _O
Gemüsebrühe mit Grießnockerl _{A,C,G,L}
Gemüse-Ebly mit Mozzarella und Tomaten, dazu Salat _{A,G,L,O}
- FR** Ungarische Krautsuppe _{A,G,O,L}
Berner Würstel mit Pommes frites, dazu Salat _{G,M}
Fruchtjoghurt _G
Ungarische Krautsuppe _{A,C,L}
Salatteller mit gebratenen Schafskäse im Zucchini mantel _{A,G,O}
Fruchtjoghurt _G

Mittagsmenü Klassik € 11,90 / Mittagsmenü Vegetarisch € 11,90
Aufpreis für andere Beilage: € 0,70

Menüplan 26.10. – 30.10.2026

- MO** **Feiertag**
- DI** Erbsensuppe _{A,G,O,L}
Naturschnitzel vom Schwein mit Nudeln, dazu Salat _{A,C,G,L,O}
Erbsensuppe _{A,G,O,L}
Kürbisgulasch mit Nudeln und Salat _{A,C,G,O,L}
- MI** Französische Zwiebelsuppe _{A,G,L,O}
Hendlfilet in Eierschwammerlsauce mit Kroketten und Salat _{A,C,G,L,O}
Französische Zwiebelsuppe _{A,G,O,L}
Grillkäse mit Eierschwammerlsauce und Kroketten, dazu Salat _{A,C,L,G,O}
- DO** Pastinakensuppe _{A,G,O,L}
Gebackenes Putenschnitzel in Kürbiskernpanade dazu Gemüsereis und Salat _{A,C,G,L,E,O}
Pastinakensuppe _{A,G,O,L}
Gemüse Eintopf mit Reis und Salat _{A,G,L,O}
- FR** Knoblauchcremesuppe _{A,O,G,L}
Zander gebraten mit Rahmkürbis und Gnocchi, dazu Salat _{A,C,G,D,O}
Knoblauchcremesuppe _{A,O,G,L}
Gnocchi mit Käsesauce und Salat _{A,C,G,L,O}

Mittagsmenü Klassik € 11,90 / Mittagsmenü Vegetarisch € 11,90
Aufpreis für andere Beilage: € 0,70