

Nächste Woche: 24.07.2023 – 28.07.2023

Montag

Bunte Minestrone mit Muschelnudeln und Tomaten (A,C,G) [veget]	TS	3.20 €
Bunte Minestrone mit Muschelnudeln und Tomaten (A,C,G) als Hauptspeise [400ml] [veget]	W4	5.00 €
Melanzane-Erdnussscurry mit frischem Koriander und gegrillten Paprikaecken, dazu Basmatireis (E) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	6.90 €
Linguine 'tartufo nero' in Rahm geschwenkte getrüffelte Pasta mit frischer Kresse (A,G,O) [veget]	M2	7.70 €
Marokkanischer Hühnereintopf mit Couscous und Koriander (A) [laktfrei]	M3	8.80 €
Flaumiger Zwetschkuchen (A,C,G) [veget]	TD	3.20 €
Low Carb Melanzane-Erdnussscurry mit frischem Koriander und gegrillten Paprikaecken, dazu Extra Gemüsebouquet (E) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP1	6.90 €

Dienstag

Passierte gelbe Linsencremesuppe mit Pastinakenchips [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Passierte gelbe Linsencremesuppe mit Pastinakenchips als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Erfrischendes Seitan-Bohnencurry mit Wirsing und Granatapfel, dazu Gewürz-Basmatireis (A) [laktfrei][veget][vegan]	M1	7.20 €
Sommerlich bunte Eblypfanne mit reichlich Gemüse und frischem Grana (A,G) [veget]	M2	6.90 €
Gefüllte Fleischlaibchen mit Emmentaler in Bratensauce und hausgemachtem Erdäpfelpürree (A,C,G,Sc)	M3	9.20 €
Himbeer Cheesecake im Becher mit Keksboden (A,G) [veget]	TD	3.20 €
Low Carb Erfrischendes Seitan-Bohnencurry mit Wirsing und Granatapfel, dazu buntes Gemüse der Saison (A) [laktfrei][veget][vegan]	SP1	7.20 €

Mittwoch

Rinderbouillon mit Leberreis und buntem Wurzelgemüse (A,C,G,L)	TS	3.20 €
Rinderbouillon mit Leberreis und buntem Wurzelgemüse (A,C,G,L) als Hauptspeise [400ml]	W4	5.00 €
Karfiol Kichererbsen-Bowl im Sommergemüsekleid mit Gartenkräutern, Cranberries und ein Hauch Koriander mit Mandelreis (H) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.70 €
Schupfnudelpfanne mit Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum (A,C,G) [veget]	M2	8.00 €
Rostbratenbowl vom heimischen Rind mit Wurzelgemüse und Trauben dazu Serviettenknödel und frische Kresse (A,C,G)	M3	9.90 €
Warmer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (A,C,G) [veget]	TD	3.20 €
Warmer Milchrahmstrudel mit Vanillesauce (A,C,G) als Hauptspeise [veget]	TD2	6.00 €
Low Carb Karfiol Kichererbsen-Bowl im Sommergemüsekleid mit Gartenkräutern, Cranberries und ein Hauch Koriander mit buntem Gemüsebouquet (H) [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP1	7.70 €

Donnerstag

Pikante Wassermelonensuppe mit leichter Chilinode als Kaltschale [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Pikante Wassermelonensuppe mit leichter Chilinode als Kaltschale als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Risotto Verde mit Basilikum-Minz Gremolata und Balsamicoglace [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.50 €
Puten-Schinken Käsespätzle in Rahmsauce mit frischem Schnittlauch (A,C,G)	M2	8.50 €
Cremige Räucherlachspappardelle mit gebratenem Mangold und Zitrone (A,C,D,G,O)	M3	9.90 €
Obstbecher mit Ananas, Melone und Traube [500ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	TD	3.20 €

Freitag

Exotische Karotten-Banane Kokossuppe [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Exotische Karotten-Banane Kokossuppe als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Käferbohnen Melanzani-Chili mit veganem Joghurt dip (F)[Empfehlung Sauerteigbrot SP3 (A)] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	6.50 €
Rucola Ravioli in Knoblauchbutter und Nussbrösel (A,C,G,E,H) [veget]	M2	7.50 €
Überbackene gefüllte Zucchini mit Haschee vom heimischen Rind auf Paprika-Tomatenragout mit kleinen Erdäpfeln (A,C,G,O)	M3	8.50 €
Hausgemachter Blondie (A,H) [laktfrei][veget][vegan]	TD	3.20 €
Low Carb Käferbohnen Melanzani-Chili mit veganem Joghurt dip (F) und buntem Gemüse der Saison [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP1	7.10 €
2 Sauerteigbrotscheiben (A) [laktfrei][veget][vegan]	SP3	1.20 €

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Salate

Türkischer Kisir Salat mit Bulgur, Tomaten, Kräuter, Paprika, Karotte und Granatapfel dazu ein veganer Kräuterdip (A,F) [laktfrei] [veget] [vegan]	S1	7.80 €
Schweizer Wurstsalat mit Extrawurst, Emmentaler, Paprika, rote Zwiebel, Gurkerl, gekochtem Ei und frischen Kräuter (C,G,O,Sc) [glutfrei]	S2	7.80 €
Gartensalat fein ausgarniert mit Kernöldressing [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan]	S3	2.70 €
Blattsalat mit saisonellem Gemüse ausgarniert dazu Hausdressing [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan]	S4	3.20 €

Wochengerichte

Chili 'sin Carne' mexikan style mit Fisolen, Bohnen, Mais und Sojafaschiertem (F) [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan]	W1	6.60 €
Cordonbleu von der Pute mit Putenschinken und Gauda gefüllt, dazu Petersilerdäpfel (A,C,G)	W2	9.50 €

Hausgemachter Wochenbrownie (A,H) [laktfrei] [veget] [vegan]	TD1	2.90 €
Portion Preiselbeeren zum Cordonbleu [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan]	W3	0.90 €

Gebäck

frisch gebackene Kaisersemmel (A) [laktfrei] [veget] [vegan]	G1	1.40 €
glutenfreies Tagesgebäck (G,F) [glutfrei] [veget]	G2	1.80 €
Knuspriges Mohnweckerl (A) [laktfrei] [veget] [vegan]	G3	1.80 €
Ofenfrisches Kornweckerl (A,H,N) [laktfrei] [veget]	G4	1.80 €

Säfte & Smoothies

Orangensaft frisch gepresst [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit]	SD1	3.50 €
Frisch gepresster Karottensaft mit einem Schuss Ingwer [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit]	SD2	3.50 €
Fruity Trio Smoothie mit Apfel, Mango und Erdbeere [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit]	SD3	4.50 €
Classic Bananen Lassi mit Banane, Mandelmilch, Sojajoghurt (F,H)[500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit]	SD4	4.80 €
Hausgemachter Eistee mit Zitrone und frischer Minze [500ml] [glutfrei] [laktfrei] [veget] [vegan] [malfit]	SD5	3.50 €

Sandwich & Wrap/Burritos

Handsemmel gefüllt mit Haussalami und Gurkerl (A,M,Sc) [laktfrei]	GD1	4.50 €
Tuna Sandwich gefüllt mit Thunfischcreme, Oliven, gekochtem Ei und Rucola (A,C,D) [laktfrei]	GD2	4.50 €
BLT Wrap gefüllt mit knusprigem Bauchspeck, Tomate, Cheddar, Eisberg und Cocktailsauce (A,Sc) [laktfrei]	GD3	4.80 €
Mozzarella Wrap gefüllt mit Tomate, Mozzarella, Basilikumpesto und Rucola (A,G) [veget]	GD4	4.80 €
Classic Mahlzeit Burrito Soja gefüllt mit Soja Bolognese, Bohnen, Mais, Cous Cous, Guacamole, Salsa und Cheddar dazu unser Nachos mit Tomatensalsa (A,F) [laktfrei] [veget] [vegan]	GD5	8.20 €
Classic Mahlzeit Burrito Chicken gefüllt mit gebratener Hühnerbrust, Bohnen, Mais, Cous Cous, Guacamole, Salsa und Cheddar dazu unser Nachos mit Tomatensalsa (A,F)	GD6	7.90 €

Low Carb & Menü

Low Carb Cordonbleu von der Pute mit Putenschinken und Gauda gefüllt, dazu buntes Gemüse der Saison (A,C,G)	A1	9.50 €
Low Carb Marokkanischer Hühnereintopf mit buntem Gemüse und frischem Koriander (A) [laktfrei]	A2	8.80 €
2G Menü Bunte Minestrone mit Muschelnudeln und Tomaten (A,C,G) & Linguine 'tartufo nero' in Rahm geschwenkte getrüffelte Pasta mit frischer Kresse (A,G,O) [veget]	A3	9.50 €
2G Menü Marokkanischer Hühnereintopf mit Couscous und Koriander (A) & Flaumiger Zwetschkuchen (A,C,G)	A4	10.40 €