

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-Erdnusscurry 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-Erdnusscurry 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 € |