

Nächste Woche: 11.12.2023 - 15.12.2023

Montag		
Gelbe Paprikacremesuppe mit Kresse [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Gelbe Paprikacremesuppe mit Kresse als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Überbackene gefüllte Paprika Mexican Style mit Quinoa, Mais, Bohnen und Tomaten dazu ein Kräuterdip [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.70 €
Butternusskürbis-Bowl mit Blackeyedbeans, Schwarzwurzel, Fisolen und frischem Majoran mit Rotebeetetapenade und Duftreis [veget]	M2	8.20 €
Würziges Basilikumhuhn nach Thai-Art mit Ingwer-Honignote und Jungzwiebel dazu Limettenbulgur (A) [laktfrei]	M3	9.30 €
Flaumiger Schokoladenkuchen mit Beerentopping (A,C,G) [veget]	TD	3.20 €
Low Carb Butternusskürbis-Bowl mit Blackeyedbeans, Schwarzwurzel, Fisolen und frischem Majoran mit Rotebeetetapenade und Gemüsebouquet Nr.3 [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP1	8.20 €
Dienstag		
Gebundene Hühnerbouillon mit Wurzelgemüse und Ebly (A,L) [laktfrei]	TS	3.20 €
Gebundene Hühnerbouillon mit Wurzelgemüse und Ebly (A,L) als Hauptspeise [400ml] [laktfrei]	W4	5.00 €
Rote Rüben Risotto mit frittierten Knoblauch und Rucolapesto [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.30 €
Gebackenes Sellerieschnitzel mit Salzerdäpfel und Kräuterdip (A,C,G,L) [veget]	M2	7.50 €
Schweinemedallions vom Grill mit Kürbis-Karotten-Safrangemüse dazu Erdäpfelgröstl (G,Sc) [glutfrei]	M3	9.20 €
Griechisches Joghurt mit Ananas, Nüssen, Minze und Honig (G,H) [glutfrei][veget]	TD	3.20 €
Low Carb Gebackenes Sellerieschnitzel mit Gemüsebouquet Nr.2 und Kräuterdip (A,C,G,L) [veget]	SP1	7.50 €
Mittwoch		
Maiscremesuppe mit Basilikumöl und Popcorn [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Maiscremesuppe mit Basilikumöl und Popcorn als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
Roter Linseneintopf mit frischem Gemüse, Kräutern und Basmatireis [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.50 €
Lasagne 'al forno' mit knackigem mediterranem Gemüse in fruchtigem Tomatenragout (A,C) [laktfrei][veget]	M2	7.80 €
Wienerschnitzel von der Hühnerbrust mit Petersilerdäpfel (A,C,G,O)[alternativ mit Reis bitte W3] & [extra Preiselbeeren als SP3](A,C,G)	M3	9.80 €
Ofenfrischer veganer Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,H) [laktfrei][veget][vegan]	TD	4.00 €
Ofenfrischer veganer Apfelstrudel mit Vanillesauce (A,H) als Hauptspeise [laktfrei][veget][vegan]	TD2	7.50 €
Low Carb Roter Linseneintopf mit frischem Gemüse, Kräutern und Gemüsebouquet Nr.2 [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP1	7.50 €
Portion Preiselbeeren zum Wienerschnitzel [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP3	0.80 €
Portion Ketchup zum Wienerschnitzel [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	SP4	0.60 €
Donnerstag		
Rinderbouillon mit Schnittlauch und Leberknödel (A,C,Sc) [laktfrei]	TS	3.20 €
Rinderbouillon mit Schnittlauch und Leberknödel (A,C,Sc) als Hauptspeise [400ml] [laktfrei]	W4	5.00 €
Couscous-Getreide Zucchini Schiffchen auf Margariterboden mit veganem Mozzarella und Sour Cream (A) [laktfrei][veget][vegan]	M1	7.70 €
Erdäpfelgulasch mit Debreziner und backfrischer Semmel (A,Sc)	M2	8.20 €
Scholle gebacken mit Erdäpfel Mayonnaisesalat und frischer Zitrone (A,C,G,D,O)	M3	9.90 €
Omas gedeckter Apfelkuchen (A) [laktfrei][veget][vegan]	TD	3.20 €
Vegane Bao Bun 2 Stück gefüllt mit pulled Erbsenprotein, Karotten, Gurke, Rotkraut und Sesam Teriyaksauce (A,F,N) und ein bunter Sojasprossen-Krautsalat (A,F,N) [laktfrei][veget][vegan]	SP1	8.90 €
Pork Bao Bun 2 Stück gefüllt mit mariniertem pulled Pork, Karotten, Gurke, Rotkraut und Sesam Teriyaksauce (A,F,N,Sc) und ein bunter Sojasprossen-Krautsalat (A,F,N) [laktfrei]	SP2	9.20 €
Freitag		
Lauchcremesuppe mit leichter Chilinode [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	TS	3.20 €
Lauchcremesuppe mit leichter Chilinode als Hauptspeise [400ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	W4	5.00 €
'Salvaje-Bowl' mit Wildreis und Kürbis, Kichererbsen und Spinat im Curcuma-Kokosmilchfond und frischem Koriander [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	M1	7.70 €
Fluffiges Eier-Omelett mit buntem Gemüse und Kräutern mit Bergkäse und Sweet-Chilidip [dazu empfehlen wir ofenfrische Semmel (A) W3](C,G) [glutfrei][veget]	M2	7.20 €
Geschmorte Wildschulter in Preiselbeerjus mit gebratenen Serviettenknödel und Apfelrotkraut (A,C,G,O)	M3	12.00 €
Vanillecreme mit Zimtkirschen (A,G) [veget]	TD	3.20 €

MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH

DONNERSTAG

FREITAG

Salate

Asiatischer Glasnudelsalat gefüllt mit buntem Gemüse, Teriyakisauce, Mango, Wasabimayo und Lachs (A,N,D) [laktfrei]	S1	8.30 €
Orient Falafelsalat mit würzigem Bulgur, Sesamsauce, Falafel, Mangochutney und gebratener Hühnerbrust (A,N) [laktfrei]	S2	7.80 €
Blattsalat mit saisonellem Gemüse ausgarniert dazu Hausdressing [glutfrei][laktfrei][veget][vegan]	S4	3.20 €

Wochengerichte

Tortelloni tricolore mit Ricotta und Käse gefüllt in leicht pikanter Arrabiatasauce (A,C,G) [veget]	W1	7.80 €
Boeuf stroganoff vom heimischen Rind mit Hausgemachten Butterspätzle (A,C,G,O)	W2	8.90 €

Gebäck

frisch gebackene Kaisersemmel (A) [laktfrei][veget][vegan]	G1	1.40 €
glutenfreies Tagesgebäck (G,F) [glutfrei][veget]	G2	1.80 €
Knuspriges Laugenstangerl (A,F,G) [veget]	G3	1.50 €

Säfte & Smoothies

Orangensaft frisch gepresst [500ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	SD1	3.50 €
Frisch gepresster Apfel-Karottensaft mit einem Schuss Ingwer [500ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	SD2	3.50 €
'Rote Rüben Berry' Apfel, Rote Rübe, Beeren, Banane als Erfrischungdrink [500ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	SD3	4.50 €
Hausgemachter Apfel-Eistee mit Granatapfel und frischer Minze [500ml] [glutfrei][laktfrei][veget][vegan][malfit]	SD5	3.50 €

Sandwich & Wrap/Burritos

Mahlzeit Clubsandwich gefüllt mit Eisberg, Tomate, Avocado, gekochtem Ei, Cheddar und Cocktailsauce (A,C) [laktfrei][veget]	GD1	4.50 €
Ham & Egg Tramezzini gefüllt mit Beinschinken, Eiaufstrich, Rucola und bunten Sprossen (A,C,G,Sc)	GD2	4.50 €
Classic Wrap gefüllt mit Putenschinken, Gouda, Tomate, Gurke, gekochtem Ei, Eisberg, Knoblauch-Kräutersauce (A,C,G)	GD3	4.80 €

Veganer Sojabolognese Wrap gefüllt mit Sojabolognese, Mais, Bohnen, Tomatensalsa, Cheddarkäse und frischen Kräutern (A,F) [laktfrei][veget][vegan]	GD5	6.90 €
--	------------	---------------

Mexican Chicken Wrap gefüllt mit marinierter Hühnerbrust, Mais, Tomatensalsa, Bohnen, Limettenreis, Cheddarkäse und frischen Kräutern (A) [laktfrei]	GD6	6.50 €
---	------------	---------------

Low Carb & Menü

Low Carb Boeuf stroganoff vom heimischen Rind mit buntem Gemüsebouquet Nr.3 (A,C,G,O)	A1	8.90 €
Low Carb Würziges Basilikumhuhn nach Thai-Art mit Ingwer-Honignote und Jungzwiebel dazu Gemüsebouquet Nr.2 (A) [laktfrei]	A2	9.30 €
2G Menü Gelbe Paprikacremesuppe mit Kresse & Würziges Basilikumhuhn nach Thai-Art mit Ingwer-Honignote und Jungzwiebel dazu Limettenbulgur (A) [laktfrei]	A3	10.90 €
2G Menü Butternusskürbis-Bowl mit Blackeyedbeans, Schwarzwurzel, Fisolen und frischem Majoran mit Rotebeetapinade und Duftreis & Flaumiger Schokoladenkuchen mit Beerentopping (A,C,G) [veget]	A4	9.90 €