



KW 32 von 08.08. bis 12.08.2022



Durch den Einkauf von BIO vom BERG Lebensmitteln unterstützen wir die kleinstrukturierte Bio-Landwirtschaft in Tirol.

Montag

Suppe	Kartoffelcremesuppe	Vegi 🌿	A G
Menü 1	Makkaroni Hirtenart mit Faschiertem vom Jungrind von der Metzgerei Mayr aus Natters	Rind 🐄	A G
Menü 2	Dal Makhani mit Linsen und Kichererbsen dazu Basmatireis	Vegi 🌿	F G N
Menü 3	Wurstsalat mit Extrawurst von der Metzgerei Mayr aus Natters und gekochtem Bio Ei	Schwein 🐷	C M O

Dienstag

Suppe	Tomatencremesuppe	Vegi 🌿	G
Menü 1	Topfenpalatschinken dazu Vanillesauce mit Milch von BIO vom BERG	Vegi 🍌	A C G
Menü 2	Medaillons vom Schweinsfilet mit Pfefferrahmsauce und Spätzle	Schwein 🐷	A C G
Menü 3	Curry Hühner Ananas Salat	Huhn 🐔	M O N F

Mittwoch

Suppe	Nudelsuppe	Rind 🐄	A C G L
Menü 1	Rahmgeschnetzeltes vom Huhn dazu Gemüseris mit gelben Rüben vom Posch Josef aus Thaur	Huhn 🐔	A G L
Menü 2	Lasagna mit Spinat vom Schindlhof aus Thaur mit Mozzarella	Vegi 🌿	A C G
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 🐄	A G M O

Donnerstag

Suppe	Backerbsensuppe	Rind 🐄	A C G L
Menü 1	Cremige Spinatspätzle mit Spinat vom Schindlhof aus Thaur mit Gorgonzola	Vegi 🌿	A C G
Menü 2	Tafelspitz mit dem besten eingemachtem Gemüse unserer Tiroler Bauern und Dillkartoffeln	Rind 🐄	A G L
Menü 3	Rindfleischsalat	Rind 🐄	M O C

Freitag

Suppe	Sternchensuppe	Rind 🐄	A C G L
Menü 1	Polenta Gemüsepizza mit Milch und Bergkäse von BIO vom BERG	Vegi 🌿	G
Menü 2	Penne Putanesca mit Paprika, Sardellen und Oliven	Sardellen 🐟	A G D
Menü 3	Frankfurter mit Senf	Schwein 🐷	M A

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
P Lupinen	R Weichtiere		