













Montag

Suppe	Nudelsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Hühnerfilet mit Bratensaft und Spätzle	Huhn 	A C G
Menü 2	Reispfanne Shanghai mit knackigem Gemüse von unseren Tiroler Bauern	Vegi 	A G L N F R
Menü 3	Steirischer Rindfleischsalat mit Kernöl und Bio Ei	Rind 	C M O






Dienstag

Suppe	Backerbsensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Apfelaufbau mit Vanillesauce	Vegi 	A C G
Menü 2	Bauerngröstl mit Tiroler Wurzelgemüse und Dry Aged Schopf	Schwein 	L G
Menü 3	Wurstsalat mit Bio Ei	Schwein 	C M O





Mittwoch

Suppe	Kartoffelsuppe	Vegi 	A C G L
Menü 1	Tortellini Ricotta Spinat mit Kräutern und Rahm vom Taxerhof in Ampass	Vegi 	A C G
Menü 2	Gebratene Hühnerbrust mit Pfefferrahmsauce und Gratin aus Kartoffeln vom Schindlbauern aus Thaur	Huhn 	G L
Menü 3	Saurer Graukas	Vegi 	M O G

Donnerstag

Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Pennette Bolognese mit Faschierem von der Metzgerei Mayr aus Natters	Rind  / Schwein 	A G
Menü 2	Polenta mit buntem Gemüseragout mit dem besten Gemüse unserer Tiroler Bauern und Kräuterpesto	Vegi 	G L
Menü 3	Frankfurter	Schwein 	A M O

Freitag

Suppe	Minestrone	Vegi 	G L
Menü 1	Tafelspitz mit Wurzelgemüse und Röstkartoffeln	Rind 	-
Menü 2	Pikante Reispfanne mit buntem Ratatouille und Schafkäse	Vegi 	G
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 	-

Sofern beim Gericht nicht abweichend angegeben gelten folgende Herkunftsbezeichnungen
 Frischfleisch = EU | Milch = EU | Eier = EU

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