













Montag

Suppe	Kräutercremesuppe	Vegi 	A G
Menü 1	Penne mit Kirschtomatensauce	Vegi 	A G
Menü 2	Rinderbraten vom Jungrind mit Barolosauce dazu Püree von Bio Kartoffeln aus dem Bayrischen Wald von Andreas Koppold	Rind 	G L M O
Menü 3	Alt Wiener Suppentopf	Rind 	A L G





Dienstag

Suppe	Nudelsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Puszta Geschnetzeltes vom Niederbayrischen Landhendl, dazu Reis	Huhn 	A G
Menü 2	Tunesische Couscouspfanne mit gebratenem Gemüse unserer Tiroler Bauern	Vegi 	A
Menü 3	Frankfurter Senf	Schwein 	A G M O





Mittwoch

Suppe	Kartoffelcremesuppe	Vegi 	A G L
Menü 1	Milchreis aus Milch vom Weberhof in Mils dazu eingemachte Steirische Äpfel und Schokolade	Vegi 	G
Menü 2	Mostbrat'l vom Jungschwein von der Metzgerei Mayr aus Natters mit Schlamperkraut und Kartoffeln	Schwein 	A G L
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 	-

Donnerstag

Suppe	Zuppa Mille Fanti	Vegi 	A G C
Menü 1	Schinkenfleckerl nach Omas Art mit Schinken aus der Metzgerei Mayr aus Natters	Schwein 	A C
Menü 2	Blaukrautrisotto mit Schafkäse	Vegi 	G M O
Menü 3	Caprese	Vegi 	M O

Freitag

Suppe	Frittatensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Auflauf aus Zucchini vom Stary Josef in Thaur mit Paprikaletscho	Vegi 	A C G
Menü 2	Rückensteak mit Champignonrahmsauce und Nudeln	Schwein 	A G
Menü 3	Sauerer Graukas	Vegi 	M O G

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