









## Montag

Suppe	Schaumsüppchen mit Kresse vom Bio Gärtner Erwin Seidemann aus Völs	Vegi 	A G O
Menü 1	Kaiserschmarrn mit Fruchtröster aus Südtiroler Äpfeln	Vegi 	A C G
Menü 2	Schweinsbraten mit Semmelknödel und Sauerkraut	Schwein 	A C G L
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 	-





## Dienstag

Suppe	Sellerie Apfelsüppchen	Vegi 	A G L
Menü 1	Penne Caruso mit gebratenen Champignons, Tomaten, Tiroler Rahm vom Taxerhof und Basilikum	Vegi 	A G
Menü 2	Hühnerfleisch süß- sauer mit Basmatireis original Waldorf Nr. 47	Huhn 	D
Menü 3	Pikanter Rindfleischsalat mit Bio-Ei	Rind 	C M O





## Feiertag

Suppe			
Menü 1			
Menü 2			
Menü 3			

## Donnerstag

Suppe	Backerbsensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Hörnchen mit Sugo Bolognese vom Rind	Rind 	A C G
Menü 2	Kartoffelstrudel aus Kartoffeln vom Schindlhof mit frischen Spinat und Hirtenkäse, dazu Tomatensauce	Vegi 	A C G
Menü 3	Caprese	Vegi 	M O G

## Freitag

Suppe	Nudeluppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Gemüserahmspätzle mit dem besten Gemüse vom Veroneser Markt	Vegi 	A C G
Menü 2	Penne mit Räucherlachs und Brokkoli	Lachs 	A G D
Menü 3	Wurstsalat mit Ei	Schwein 	C M O

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