













Montag

Suppe	Kresseschaumsuppe	Vegi 	A G
Menü 1	Champignons a la creme mit Semmelknödel	Vegi 	A C G
Menü 2	Holzhammersteak mit Speck vom Handl aus Pians, Paprika, Zwiebel und Butterspätzle	Schwein 	A C G L
Menü 3	Tiroler Gerstelsuppe mit Speck von der Metzgerei Mayr aus Natters	Schwein 	A G L





Dienstag

Suppe	Backerbsensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Penne mit Schinkenrahmsauce	Schwein 	A G
Menü 2	Mediterrane Röstkartoffel-Gemüsepfanne mit Zucchini vom Veroneser Markt	Vegi 	L
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 	-





Mittwoch

Suppe	Karottencremesuppe	Vegi 	A G
Menü 1	Apfelstrudel mit Vanillesauce	Vegi 	A C G
Menü 2	Hirtenmakkaroni mit Faschierem vom Jungrind aus der Metzgerei Mayr aus Natters und Champignons	Rind 	A G
Menü 3	Wurstsalat mit Ei	Schwein 	C M O

Donnerstag

Suppe	Frittatensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Chicken Balls mit Paprikasauce und Karottenreis	Huhn 	A C L M
Menü 2	Risotto mit Kürbis vom Posch Josef aus Thaur und Gorgonzola	Vegi 	G
Menü 3	Frankfurter mit Senf	Schwein 	A M O

Freitag

Suppe	Tomatencremesuppe	Vegi 	A G
Menü 1	Gemüserahmspätzle mit dem besten Gemüse unserer Tiorler Bauern	Vegi 	A C G L
Menü 2	Rindsragout Bourguignon vom Jungrind von der Metzgerei Mayr aus Natters mit Bandnudeln	Rind 	A C G M L O
Menü 3	Rindfleischsalat	Rind 	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