












Montag

Suppe	Nudelsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Reisfleisch mit Streifen von der Niederbayrischen Landhendlbrust	Huhn 	G
Menü 2	Gnocchetti mit cremiger Spargelsauce und Babyspinat	Vegi 	A C G
Menü 3	Pikanter Nudelsalat mit frischem Tiroler Gemüse	Vegi 	A C G M





Dienstag

Suppe	Gemüsecremesuppe	Vegi 	A G L
Menü 1	Grünes Gemüsecurry mit Pastinaken vom Posch Josef dazu Basmati	Vegi 	A G L N F
Menü 2	Chili con Carne vom Jungrind von der Metzgerei Mayr aus Natters mit Reis	Rind 	-
Menü 3	Gulaschsuppe	Rind 	-





Mittwoch

Suppe	Kartoffelcremesuppe	Vegi 	A G L
Menü 1	Karamalisierte Mohnnudeln mit Waldbeeren	Vegi 	A C G
Menü 2	Gefüllte Paprika mit Faschiertem vom Jungrind aus der Metzgerei Mayr aus Natters, Schafkäse und Tomaten	Rind 	A G
Menü 3	Wurstsalat mit Ei	Schwein 	C M O

Donnerstag

Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Gebrautes Putenbrustfilet mit Gemüseis und Natursauce	Pute 	A G L
Menü 2	Bärlauchknödel vom heimischen Bärlauch auf Rahmsauce und Käse von der Zillertaler Erlebnissenerei	Vegi 	A C G
Menü 3	Kürbiscremesuppe	Vegi 	-

Freitag

Suppe	Frittatensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Fusilli mit Kirschtomatensauce	Vegi 	A G
Menü 2	Tafelspitz mit Alt-Wiener Krensauc, Wurzelgemüse und Kartoffeln	Rind 	A G
Menü 3	Caprese	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