

Mittagsmenüplan

vom 15. bis 19. Jänner 2018

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	
Knusprige Calamari mit warmen Skordalia und Kräutersalat ^{R, G}	Lachsfilet mit Rote-Rüben-Carpaccio und Zucchini-Gemüse ^{D, G}	Seehechtfilet-Roulade mit Kräutern gefüllt auf Orientalischen Linsen, Estragonsauce ^{L, M, G, D}	Forellenfilet mit Süßkartoffelpüree und Fenchel-Orangen-Gemüse ^{D, G, O}	Branzinofilet mit Koriander-Kartoffelpüree und Rote Rüben-Salat ^{D, G}
Hühnerfilet mit Kastanien und Kräutern gefüllt in pikanter Sauce auf Basmatireis ^{L, O, G}	Lammbraten mit Zitronenkartoffeln und grünem Salat ^{L, O, A}	Mix-Souvlaki mit Joghurt-Minz-Dip, Majoran-Gemüse und hausgemachten Pommes Frites ^{G, L}	Beiried mit Gigantes-Speck-Gemüse und Oreganokartoffeln ^{A, C, G}	Hühneryros mit Tzatziki, Tomaten-Petersilien-Salat und Pommes Frites ^{G, L, O}
Ziegenkäse-Kürbisstrudel mit kleinem Salat ^{A, C, G}	Tortelloni mit Ricotta, Spinat, Steinpilzen und Parmesan ^{G, C, A, O}	Imam Baildi-Aubergine mit Gemüse gefüllt, Feta überbacken und Kartoffeln ^{A, G, L}	Vegetarisches Moussaka mit kleinem Salat ^{A, C, G}	Ravioli mit Spinat und Ziegenkäse auf Pilzragout mit grünem Pesto ^{A, C, G}

Mittagsmenü von 11:30 bis 14:30 Menü (Suppe und Hauptspeise): Fisch € 10,80 p.P. / Fleisch € 10,60 p.P. / Vegetarisch € 9,90 p.P.

Allergene

A-Gluten haltiges Getreide und Getreideprodukte; B-Krebstiere; C-Ei und Eierzeugnisse; D-Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse; E-Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse; F- Soja und daraus gewonnene Erzeugnisse; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse; M-Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse; N-Sesam und Sesamerzeugnisse; O-Sulfite; P-Lupine und daraus gewonnene Erzeugnisse; R-Weichtiere;