













Montag

Suppe	Kartoffelcremesuppe	Vegi 	A G
Menü 1	Braten vom Kalb mit Reis und Karotten vom Posch Josef aus Thaur	Kalb 	A G L
Menü 2	Topfengnocchi mit cremiger Sauce vom ersten frischen Marchfelder Spargel vom Josef Harbich aus Aderklaa	Vegi 	A C G
Salat	Salat Mix	Vegi 	L M O

Dienstag

Suppe	Nudelsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Spinat Serviettenknödl mit Rahmsauce und Käse vom "Bio vom Berg"	Vegi 	A C G
Menü 2	Pfefferrahmschnitzel vom Jungschwein von der Metzgerei Mayr aus Natters mit hausgemachten Spätzle	Schwein 	A C G L
Salat	Salat Mix	Vegi 	L M O





Mittwoch

Suppe	Grießnockerlsuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Lasagna Verdure mit dem besten Gemüse vom Veroneser Markt	Vegi 	A C G L
Menü 2	Cremige Rahmspätzle mit Schinken von der Metzgerei Mayr aus Natters und frischem heimischen Bärlauch	Schwein 	A C G
Salat	Salat Mix	Vegi 	L M O

Donnerstag

Suppe	Karottencremesuppe	Vegi 	A G
Menü 1	Topfenpalatschinken mit Vanillesauce	Vegi 	A C G
Menü 2	Niederbayrisches Hühnerfilet mit Risotto, Veroneser Spinat und Mozzarella	Huhn 	G L O
Salat	Salat Mix	Vegi 	L M O

Freitag

Suppe	Fritattensuppe	Rind 	A C G L
Menü 1	Mildes Chili con Carne vom Jungrind von der Metzgerei Mayr aus Natters mit Reis	Rind 	-
Menü 2	Grünes Gemüsecurry mit Pastinaken vom Posch Josef dazu Kräuterbulgur	Vegi 	A G L N F
Salat	Salat Mix	Vegi 	L 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	N Sesamsamen	O
Schwefeldioxid	M Senf		