

## KW 46 von 10.11. bis 14.11.2025



Durch den Einkauf von BIO vom BERG Lebensmitteln unterstützen wir die kleinstrukturierte Bio-Landwirtschaft in Tirol.

Montag						
Suppe	Gemüsebouillion mit Frittaten Vegi 🕬		ACGL			
Menü 1	Reisfleisch vom Niederbayrischen Landhendl mit Paprika und Parmesan	Huhn 🐔	G			
Menü 2	Polenta Omas Art mit gegrilltem Gemüse unserer Tiroler Bauern und Schafkäse	Vegi <b>∰</b>	G			
Salat	Salat Mix	Vegi ∰ LMO				
Dienstag						
Suppe	Zuppa Minestrone	Vegi <b>#</b>	L			
Menü 1	Fleischkäse von der Bio Metzgerei Juffinger aus Thiersee mit Kartoffelpüree	Schwein 🗑	G			
Menü 2	Risotto verdure piccante mit Schafkäse	Vegi <b>Æ</b>	G			
Salat	Salat Mix	Vegi <b>Æ</b>	LMO			
Mittwoch						
Suppe	Kräutercremesuppe	Vegi <b>#</b>	AGL			
Menü 1	Kaiserschmarrn mit Röster von Steirischen Äpfeln	Vegi 🗲	ACG			
Menü 2	Niederbayrisches Hühnerfilet "Toskana" mit gebratenem Gemüse und Bandnudeln	Huhn 🐔	A G			
Salat	Salat Mix	Vegi <b>2</b>	LMO			
Donnerstag						
Suppe	Gemüsebouillion mit Backerbsen	Vegi <b>#</b>	ACGL			
Menü 1	Spinatspätzle mit Blattspinat vom Schindlhof in Thaur und Rahmsauce mit Käse von BIO vom BERG	Vegi <b>∰</b>	ACG			
Menü 2	Fusilli tonno e panna mit Tiroler Sahne	Thunfisch <b>(</b>	AGD			
Salat	Salat Mix	Vegi <b>⊯</b>	LMO			
Freitag						
Suppe	Paprika Apfelcremesuppe	Vegi <b>2</b>	A G			
Menü 1	Penne don Caruso mit Rahm vom Taxerhof in Ampass mit Tomaten, Champignons und Basilikum	Vegi <b>#</b>	A G			
Menü 2	Rückensteak mit Pfefferrahmsauce und Spätzle	Schwein 🗑	ACG			
Salat	Salat Mix	Vegi 💋	LMO			

Sofern beim Gericht nicht abweichend angegeben gelten folgende Herkunftsbezeichnungen Frischfleisch = EU I Milch = EU I Eier = EU

Allergenkennzeichnung	:		
A Gluten	B Krebstiere	C Ei	D Fisch
E Erdnüsse Schalenfrüchte	F Soja	G Milch	н
L Sellerie Schwefeldioxid	M Senf	N Sesamsamen	0