

	TAGESSUPPEN	KLASSIKER	CHEF'S SPECIALS & SAISONALES	BEWUSST FLEISCHLOS	SUPPENTOPF
MO	Tafelspitzbouillon mit Frittaten (A,C,G) Tomatencremesuppe (A,G,L)	<b>Teriyaki Huhn</b> (G) mit Duftreis(G) und Süß-Sauer-Sauce(A,F) Salat	<b>Gemüsetagliatelle</b> (A,C,L) mit Räucherlachsauce(C,D,G) Salat	<b>Spinatknödel</b> (A,C,G) mit brauner Butter(G) mit Parmesan (C,G) Salat	Suppe vom Tiroler Graukäse(A,G,O)
DI	Gemüsebouillon mit Nudeln (A) Kürbiscremesuppe (A,G,L)	<b>Piccata Milanese</b> (A,C,G) mit Spaghetti (A,C) und Tomatenasauce (A,L) Salat	<b>Indisches Hühnercurry</b> (A,F,G) mit Basmatireis (G) und Naanbrot (A,G) Salat	<b>Veganes pikantes Gemüse-Kartoffel-Gröstl</b> (L,O) Salat	Spargelcremesuppe mit Croutons(A,G)
MI	Bouillon mit Gemüse (L) Zucchini-cremesuppe (A,G,L)	<b>Rindsgulasch</b> mit halben Frankfurter(O) und Rahmpolenta (G) Salat	-	<b>Veganer Röstiburger</b> (A,N) mit Tomaten-Gurken-Chutney (O) und Salatgarnitur	-
DO	Gemüsebouillon mit Grießnockerl (A,C) Kartoffelsuppe (G,L)	<b>Grillteller</b> mit Kräuterbutter (G), Pommes Frites und Cocktailsauce (C,M,O) Salat	<b>Hausgemachte Topfenpalatschinken</b> (A,C,G) mit Kirschragout	<b>gebratene Gnocchi</b> (A) mit Spargelragout (A,G,O) Salat	Waldpilzcremesuppe mit Blätterteig-Gebäck (A,C,G)
FR	Tafelspitzbouillon mit Sternchen (A) Broccolicremsuppe (A,G,L)	<b>Gebackenes Fischfilet</b> (A,D) mit Kartoffelsalat (L,M,O) nach Art des Hauses und Sauerrahmdip (G)	<b>Vegetarische Pizza</b> (A,G) mit Schafkäse(G), Paprika, Oliven und Rucola Salat	<b>Vegane Bowl</b> mit Couscous (A) und Sesamdressing(A,F,N) ☐ Salat	Maiscremesuppe mit Tempura-Chicken (A,C,G)
SA	Grießnockerlsuppe (A,C) Karottencremesuppe (A,G,L)	<b>Kalbsbraten</b> mit Rahmsauce (G), Kroketten (G,O) und Karotten (G) Salat	-	<b>Vegetarische Holzfällerspätzle</b> (A,C) mit Parmesan (C,G) Salat	-
SO	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen (A,C,G) Selleriecremesuppe (A,G,L)	<b>Wiener Schnitzel v. Schwein</b> (A,C) mit Petersilkartoffeln, Preiselbeeren und Zitrone Salat	-	<b>Maccaroni</b> (A,C) mit hausgemachtem Pesto (G,H) und Tomatenwürfel Salat	-

A – Glutenhaltiges Getreide und Glutenerzeugnisse    B – Krebstiere und Krebstiererzeugnisse    C – Eier und Eierzeugnisse  
D – Fisch und Fischerzeugnisse    E – Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse    F – Sojabohnen und Sojaerzeugnisse  
G – Milch und Milcherzeugnisse    H – Schalenfrüchte und Schalenfrüchterzeugnisse    L – Sellerie und Sellerieerzeugnisse  
M – Senf und Senferzeugnisse    N – Sesam und Sesamerzeugnisse    O – Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentration  
P – Lupine und Lupine- Erzeugnisse    R – Weichtiere und Weichtiererzeugnisse

Wir arbeiten in unserer Küche mit allen 14 Allergenen. Trotz sorgfältigster Zubereitung können Kreuzkontakte nicht ausgeschlossen werden.

**markierte Gerichte enthalten Schweinefleisch**

**29.04. - 05.05.2024- KW 18 - Plan 2**