

ALLERGENE: A - Gluten, B - Krebstiere, C - Eier, D - Fisch, E - Erdnüsse, F - Sojabohnen, G - Milch, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesamsamen, O - Schwefeldioxid und Sulphite, P - Lupinen, R - Weichtiere

26. KW		MONTAG 24.06.		DIENSTAG 25.06.		MITTWOCH 26.06.		DONNERSTAG 27.06.		FREITAG 28.06.			Mo	Di	Mi	Do	Fr
A1	Tagessuppe	Erdäpfel-Lauch-cremesuppe G(L)	4,20	Rote Linsen-cremesuppe G(L)	3,90	Frittatensuppe A(C)G(L)	4,10	Getrüffelte Gemüsecremesuppe G(L)	4,30	Käsecremesuppe G(L)	3,90	A1					
BM1	Bistro/Manufaktur	Erdäpfel-Rote-Rüben-Auflauf mit Ziegenkäse C(G)L	9,10	Eiernockerl A(C)G	8,90	Eingemachtes Gemüse mit Röstitaler & gekochtem Ei A(C)G(L)	8,90	Hirtenkäse Spätzle mit Dill und Gebratenen Speckwürfel A(C)G(L)	8,10	Grillhalloumi mit Tomaten-Zucchini-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffel G	8,50	BM1					
BM2	Bistro/Manufaktur	Schweinsbraten mit Bratenjus und Kräuterschupfnudel A(C)G(L)M(F)	8,90	Hühnerstreifen mit Mango und Chili dazu Reis A(F)L	9,10	Hühnerkeule mit Champignon-Schinken Semmelfülle und Erbsenreis A(C)G(L)	9,50	Putengulasch mit Hörnchen A(C)L	9,70	Gebackener Camembert mit Reis & Preiselbeeren A(C)G	9,50	BM2					
BM3	Bistro/Manufaktur	Gebratene Hühnerstreifen „Teriyaki“ mit Gemüse und Reis A(F)L(M)E	9,90	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl A(C)G(L)	9,20	Kartoffelauflauf mit Faschiertem und Käse C(G)L	9,50	Schweinefilet „Stroganoff“ mit Nockerl A(C)G(L)	10,50	Hühnergesschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten A(C)G(L)	9,70	BM3					
BM4	Bistro/Manufaktur	Rahmgulasch vom Schwein mit Semmelknödel A(C)G(L)	9,90	Faschierte Laibchen mit Kartoffelpüree und Röstzwiebel A(C)G	9,20	Gebackene Hühnerbrust gefüllt mit Brie und Schinken und Kartoffelpüree A(C)G	9,90	Hühnerschnitzel im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis A(C)G	9,30	Schweine-Schopf Steak „Znaimer art“ mit Nockerl A(C)G(L)M(F)	9,30	BM4					
BM5	Pasta i Basta	Gnocchi mit Gebratener Paprikasauce und Parmesan A(C)G(L)	9,50	Fusilli mit Speck-Obersauce A(G)L	8,50	Gnocchi mit Spinat-Obersauce & Parmesan A(C)G(L)	8,90	Gnocchi in cremiger Pesto Rosso Sauce & Parmesan A(C)G(L)	8,70	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan A(C)G(L)	9,90	BM5					
D1	Dessert	Nougatknödel mit Süßen Brösel und Vanillesauce A(C)G(F)H	5,90	Schokolade Palatschinken A(C)G(F)H 2Stk	4,50	Germknödel mit Powidfüllung und Vanillesauce A(C)G(F)	4,70	Sauerkirsch-Mohnstrudel A(C)G	4,50	Topfenstrudel mit Vanillesauce A(C)G	4,90	D1					
V1	Vegetarisch	Penne Pomodori mit Knoblauch & Parmesan A, C, G, L, M, O	7,70	Wrap gefüllt mit Gemüse, Salat, Tomate und Currysauce A, G, O	9,30	Schupfnudeln mit Champignonsauce und Käse A, G, L	7,30	Würzige Kichererbsen-laibchen, Gemüse mit Weißkäsesauce A, G	7,50	Rigattoni in Lauchsauce mit Parmesan A, C, G	8,10	V1					
V2	Ethno-Küche	Rotes Linsen-Tikka Masala, Gemüse mit Ingwer G, H, L, O (HOT)	8,90	Karamanicurry mit Basmatireis (Schwarzbohnen) H, L (HOT)	7,30	Gemüse mit Mozzarella in würzigem Joghurt, Basmatireis (HOT) G, O, H, L	8,40	Karfiol und Kichererbsen in Spinatsauce, Basmatireis	6,90	Reis-Brokkoli-Curry G, H, O (HOT)	8,70	V2					
V3	Vegetarische Hausmannskost	Gegarte Fisolen mit Räucher-Käse-Sauce, Kräuter-couscous A, G, L	7,70	Fusilli mit Gemüse, Tomatenpesto und Parmesan A, C, G, H, L, O	8,50	Spinat-Risotto mit Parmesan C, G, M, O	7,50	Überbackener Kohlsprossenauflauf mit Karotten & Hirse C, G, L, M, O	7,90	Krautfleckerl A, (Vegan)	7,40	V3					
V4	Seitan	Seitanstreifen in Wurzelsauce mit Spaghetti A, F, M, O, G, L	7,50	Seitanstreifen in gebratener Paprikasauce, Rösterdäpfel (Vegan) A, F, M, O	9,90	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Couscous (Vegan) A, F, M, O, L	7,30	Seitan-Curry mit Jasminreis (Vegan) A, F, M, O	6,90	Lasagne Bolognese mit Seitan und Tomatensauce L, G, A, O, F, M	8,50	V4					
VE1	Vegane Suppe	Marokkanische Gemüsesuppe O, L (HOT)	4,20	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis L	4,10	Vegane Erbsensuppe mit Karotten, Sellerie und Erdäpfeln A, L, O	4,00	Sellerie-cremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O, F	4,40	Bunte Gemüsesuppe M, O	4,00	VE1					
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Wokgemüse mit Erdäpfelpüree O, F, M	9,90	Gemüse in Erbsenpüree, Naturreis (mit Süßungsmittel) L, O, M	7,70	Chili sin Carne mit Süßkartoffeln M, O (HOT)	7,90	Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan A, H, L, M, O	6,90	Rote Linsen mit Kokos (Dhal), Cous-cous A, L, H, F (HOT)	7,20	VE2					
VE3	Vegane Hauptspeise	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten O	7,90	Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscreme O	7,80	Gebratenes Räuchertofu mit Wedges und Sentsauce F, M, L, O	8,50	Erdäpfelgulasch mit Linsen L	7,40	Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, Wurzelgemüse O, L, F (HOT)	8,70	VE3					
VM1	Veganes Menü-Combo	Marokkanische Gemüsesuppe O, L (HOT)	10,90	Zucchini-cremesuppe mit Naturreis L	10,90	Vegane Erbsensuppe mit Karotten, Sellerie und Erdäpfeln A, L, O	10,90	Sellerie-cremesuppe mit gerösteten Mandeln H, A, L, M, O, F	10,90	Bunte Gemüsesuppe M, O	11,50	VM1					
		Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten O		Erdäpfellaibchen mit Roten Rüben, Dillsauce aus Reiscreme O		Chili sin Carne mit Süßkartoffeln M, O (HOT)		Spaghetti Napoletana mit veganem Parmesan A, H, L, M, O		Rösterdäpfel mit Karfiolpüree, Wurzelgemüse O, L, F (HOT)							