

33. KW		MONTAG 10.08.		DIENSTAG 11.08.		MITTWOCH 12.08.		DONNERSTAG 13.08.		FREITAG 14.08.		SAMSTAG 15.08.			Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa
A1	Tagessuppe	Erbsencremesuppe G(L)	4,20	Erdäpfel-Lauchcremesuppe G(L)	4,20	Rindsuppe mit Fleischstrudel und Wurzelgemüse A)(C)(G)(L)(F)(M)	4,40	Spargelcremesuppe G(L)	3,90	Kohlsuppe mit Frankfurter A)(G)(L)	4,30		A1							
BM1	Bistro/Manufaktur	Gnocchi mit Speck-Käsesauce A)(C)(G)(L)	8,90	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree/Röstzwiebel und Bratensaft A)(C)(G)(L)(M)(F)(O)	9,60	Ausgelöstes Paprikahendl mit Butternockerl A)(C)(G)(L)	9,30	Hühnerschnitzel im Cornflakesmantel mit Kukuruz-Reis und Knoblauch-Dip A)(C)(G)(M)	9,40	Gebratene Ausgelöste Hühnerkeule auf Buttergemüse und Reis	9,20	Gebratene Ausgelöste Hühnerkeule auf Buttergemüse und Reis A)(C)(G)(L)	9,20	BM1						
BM2	Bistro/Manufaktur	Hühner-Gemüse Pfanne „Teriyaki“ mit Reis A)(F)(L)(M)	9,50	Gebackene Hühnerstreifen auf Gebratenen Gemüse-Eier Reis und Sweet-Chili Sauce A)(C)(G)(L)(F)	9,10	Krautfleckerl mit Schnittlauch A)(C)	8,70	Spaghetti mit Fleischbällchen-Tomatensauce und Parmesan A)(C)(G)(L)	8,90	Hühnergeschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten A)(C)(G)(L)	9,70	Hühnergeschnetzeltes mit Champignon-Specksauce & Kroketten A)(C)(G)(L)	8,70	BM2						
BM3	Bistro/Manufaktur	Fleischpalatschinken Hortobagy mit Paprika-Rahmsauce A)(C)(G)(L)(F)(M)	9,30	Reisfleisch mit Rahm G(L)	8,90	Überbackener Kartoffelaufauf mit Faschiertem und Kräuterrahm C)(G)(L)	8,90	Waldviertler Kümmelbraten mit Semmelknödel/Kraut und Grammeln A)(C)(G)(L)(F)(M)(O)	9,90	Gebackener Seelachs mit Wedges und Aioli-Dip A)(C)(G)(M)	10,90		BM3							
BM4	Bistro/Manufaktur	Penne Bolognese mit Parmesan A)(G)(L)	9,50			Schinkenfleckerl A)(G)(L)	8,90	Chili con Carne P)	9,50				BM4							
BM5	Bistro/Manufaktur	Rustica Salat mit Bulgur, Sonnentrockneten Tomaten,Oliven, Feta,käse & Oliven-Petersildressing G)	10,50	Fattoush Salat mit Romano, Tomaten,Gurken, Rettich, Croutons und Granatapfel-Sumac	9,90	Melanzani Salat mit geröstetenMelanzani und Granatapfel	9,90	Libanesischer Olivensalat mit Walnüssen und Thymian E)	9,90				BM5							
D1	Dessert	Nuss-Schupfnudeln mit Apfelmus A)(C)(G)	4,80	Topfenockerl mit Butterbrösel und Marillenröster A)(C)(G)(F)	4,70	Germknödel mit Powidlfüllung dazu Vanillesauce und Mohnzucker A)(C)(G)(F)	4,90	Nuss-Nougat Palatschinken A)(C)(G)(F)	4,70	Topfenstrudel mit Vanillesauce A)(C)(G)	4,70		D1							
V1	Vegetarisch	Champignonragout Stroganoff mit Jasminreis G, A, M	7,90	Würzige bengalische Reiskugeln mit Schnittlauch-Joghurtsauce G, N, A, C	9,70	Gemüserisotto mit Tomaten, Räucherkäse G, O, L	8,50	Spinatlasagne mit Weißkäse & Tomatensauce mit Basilikum L, G, A, M	9,70	Penne in Gemüse-Marinara-Sauce mit Parmesan C, G, A, O, L	8,50	Trockenerbsen-Eintopf mit veganer Seitanwurst A, L, M	8,30	V1						
V2	Ethno-Küche	Mungobohnen in Kokosmilch,Basmatireis mit Curry und Cashewnüssen (HOT) G, H, F	8,40	Pikante Tofu-Makhani mit Basmatireis (HOT) G, H, F	8,60	Ingwer verfeinertes Linsengemüse mit Schwarzem- & Basmatireis (HOT) G, H	7,90	Süßkartoffel-Pasanda mit Koriander und Joghurt, Basmatireis (HOT) G, H	8,60	Karottenkorma mit Erbsen, Basmatireis mit Paprika & Erdnüssen (HOT) E, M, L, H	8,40		V2							
V3	Vegetarische Hausmannskost	Cremige Spaghetti mit Brokkoli & Parmesan A, G, C	8,60	Gnocchi mit Tomaten-Lauch-Sugo & Parmesan A, O, C, G, M	8,90	Grenadiermarsch A	7,80	Spaghetti in cremiger Zuchchinisauce mit Parmesan G, C, A	7,80	Gemüserisotto mit Mascarpone und Parmesan C, G, O	8,80		V3							
V4	Seitan	Seitangulasch mit Nockerln A, F, M, C	8,30	Würzige Seitanstreifen mit Knoblauch-Kichererbsencreme & Hirse (Vegan) A, F, M	7,90	Erbsen-Seitanragout mit Bulgur (Vegan) A, F, M	7,90	Ungarisches Kürbis-Dill-Gemüse, Seitanlaibchen A, C, F, M, G	7,80	Seitan in Zwiebelsauce mit Petersilerdäpfel (Vegan) A, M, F	8,40		V4							
VE1	Vegane Suppe	Thailändische Karottencremesuppe (HOT) E, L	4,30	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	4,20	Kohlrabisuppe O, A	4,10	Fisolenragoutsuppe mit Räuchertofu F, A	4,40	Erdbeerkaltschale A	4,50		VE1							
VE2	Vegan / Anti-Pilz-Diät	Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten	8,50	Süßkartoffeln mit Gemüse und Karfiolpüree	9,20	Gemüse mit Basilikumpesto, Naturreis H, O, L	8,90	Linsencurry mit Erdäpfel und Gemüse (HOT) H, L, O, A	8,60	Gemüsejambalaya mit Naturreis M	8,40	Krauttofu mit Satay-Sauce, Jasminreis (HOT) E, N, A, F	7,90	VE2						
VE3	Vegane Hauptspeise	Gebratenes Gemüse mit Knoblauch, Erdäpfelpüree A, M	8,70	Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O	8,20	Gemüselaibchen mit Kräutercouscous und Knoblauchsauce A, F	8,70	Gemüseragout mit Jasminreis M	7,80	Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten A	7,60		VE3							
VM1	Veganes Menü-Combo	Thailändische Karottencremesuppe (HOT) E, L	11,90	Rote Linsensuppe mit gerösteten Cashewnüssen O, M, A, H	11,40	Kohlrabisuppe O, A	10,50	Fisolenragoutsuppe mit Räuchertofu F, A	11,90	Erdbeerkaltschale A	11,70		VM1							
		Gemüsepaella mit getrockneten Tomaten		Melanzani-Oliven-Fusilli mit veganem Parmesan A, H, M, O		Grenadiermarsch A		Gemüseragout mit Jasminreis M		Gemüsebulgur mit Kichererbsen, Tomaten A										