



MITTAGSBUFFET

17.06.2024 - 21.06.2024

Montag bis Freitag von 11:00 bis 14:00 Uhr **€ 10,90**

Tagessuppe & Auswahl von 3 Hauptspeisen und Dessert

Vegetarisches Wochengericht:

Rollgerste-Risotto mit Blattspinat, Broccoli, Erbsen und Spargel & Grana Padano (a,c,g,l,o) + **Tagessuppe € 10,90**

Montag Rindsuppe mit Tiroler Speckknödel (a,g,c,f,l)

17.06.2024

Menü I **Hühnerkeule in Paprikarahmsauce** mit Butterspätzle (a,c,g,l)

Menü II **Pariser Schnitzel** vom Schwein mit Reis und Salat (a,c,g,l,m)

Dienstag Eingemachte Ganslsuppe mit Kokosmilch und Zitronengras (a,g,l,o)

18.06.2024

Menü I **Gebratene Sur-Schweinsstelze** mit warmen Speckkrautsalat und Kartoffelknödel (a,c,g,l)

Menü II **Gebackene Broccoli-Karfiol-Käselaiabchen** mit Kräuterkartoffeln und Remoulade (a,c,g,l,n)

Mittwoch Klare Hühnersuppe mit Wurzelgemüse und Einlage (a,g,c,f,l)

19.06.2024

Menü I **Geschmorte Zwiebel-Rindsschnitzel** mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (a,c,g,l,m)

Menü II **Steirisches Cordon Bleu vom Schwein** (Bauernspeck, Bergkäse) mit Reis und Salat (a,c,g)

Donnerstag Marokkanische Gemüsesuppe mit Couscous (a,g,c,l)

20.06.2024

Menü I **Griechischer Hühnerspieß vom Grill** mit Jasmin Reis und Tsatsiki (g,l,m)

Menü II **Faschierte Laibchen** mit Erbsen-Kürbis-Rahmgemüse und Rösterdäpfeln (a,g,c,l,o)

Freitag Krautsuppe (a,g,l)

21.06.2024

Menü I **Gebratenes Lachsfilet** im Speckmantel mit cremigen Limetten-Bandnudeln (a,c,d,g,l,m)

Menü II **Schweinsleber** gebacken mit französischen Kartoffelsalat (a,c,g,l,m)

**Für unser umweltschonendes Einweggeschirr verrechnen wir 1,10€ extra.
Gerne können Sie Ihr eigenes Geschirr mitbringen.**

Änderungen Vorbehalten!

A = Glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere, C = Ei, D = Fisch, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Milch oder Laktose,

H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Sulfite, P = Lupinen, R = Weichtiere

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren von anderen Stoffen enthalten sein, die im Produktionsprozess der Küche verwendet werden.