@ restaurant *frisch gekocht*

MENÜPLAN

18.03. – 22.03.2024

	mittags	abends
MO	Bärlauchcremesuppe mit Croutons Salatbuffet Specklinsen mit Selchfleisch und Semmelknödel Schlemmernudeln mit frischem Gemüse und Parmesan (VEGGIE) Kitkat	Milchreis mit Äpfel und Zimt oder Hühnersuppentopf
DI	Selleriecremesuppe (VEGGIE) Salatbuffet Paprika-Rahmgeschnetzeltes vom Huhn mit Butternockerln Gebackene „Mäuse“ mit Erdbeercreme (VEGGIE) Frisches Obst	Tortillas „Mexikanische Art“
MI	Minestrone (VEGGIE) Salatbuffet Jägerschnitzel vom Schwein mit Nudeln Bärlauchkäseknödel auf Tomatensalsa (VEGGIE) Schokoladenpudding mit Schlagobers	Warmes Heurigenbuffet
DO	Rindsuppe mit Leberreis Salatbuffet Wiener Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln Hausgemachte Blechpizza „Margeritha“ (VEGGIE) Hauskuchen	Majoranfleisch mit Reis
FR	Almsuppe mit Würstel Salatbuffet Backhendl mit Butterreis Spaghetti „Aglio e Olio“ mit Parmesan (VEGGIE) Nachspeisenvariationen	Kalter Snack auf Bestellung

INFO

Änderung der Speisen vorbehalten!

Die ALLERGENE sind im Speisesaal auf einem Aushang ersichtlich.