

	TAGESSUPPEN	KLASSIKER	CHEF'S SPECIALS & SAISONALES	BEWUSST FLEISCHLOS	SUPPENTOPF
MO	Tafelspitzbouillon mit Backerbsen (A,C,G) Tomatencremesuppe (A,G,L)	<b>Spaghetti (A,C) mit Bolognese vom Rind (L)</b> oder Tomatensauce(A,L) und Parmesan (C,G) Salat	<b>gebratenes Forellenfilet "Müllerin" (A,D,G)</b> mit Kräuterbutter (G) und Jungzwiebel-Risotto (C,G,O) Salat	<b>Kaspressknödel(A,C,G,O)</b> mit Krautsalat	Tafelspitzbouillon mit <u>Speckknödel (A,C,G,O)</u>
DI	Gemüsebouillon mit Nudeln (A) Zucchinicremesuppe (A,G,L)	<b>"Chicken Potatoo" (A,F,G,L,O)</b> Hühnerfleisch mit Brokkoli und Rahmsauce (G) Salat	<b>Kaiserschmarrn (A,C,G)</b> mit Zwetschkenröster	<b>Kichererbsen-Gemüse-Kokoscurry (G,L,O)</b> mit Basmatireis (G) Salat	Vegane Karotten-Ingwersuppe mit asiatischer Krauttasche (A,C,F,N,O) ☒
MI	Gemüsebouillon mit Frittaten (A,C,G) Kartoffelsuppe (G,L)	<b>Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C,G)</b> mit Kartoffelsalat (L,M,O), Preiselbeeren und Zitrone	<b>Gemüse-Eieromelett(A,C,G)</b> Salat	<b>Bandnudeln (A)</b> mit veganem Linsensugo (A,L,O) Salat	Franz. Zwiebelsuppe mit Käsecroutons (A,G,O)
DO	Tafelspitzbouillon mit Leberreisspätzle (A) Broccolicremesuppe (A,G,L)	<b>Rindfleischstreifen "Stroganoff" (A,F,G,L,M)</b> mit Schupfnudeln (A,C,G) Salat	<b>Kalter Vorspeisenteller vegetarisch (A,G,O)</b> mit Kornspitz (A)	<b>Vegane Spinatspätzlepfanne (A,O)</b> mit Gemüse (L) Salat	<u>Wiener Suppentopf (A,L)</u>
FR	Gemüsebouillon mit Grießnockerln (A,C) Karottencremesuppe (A,G,L)	<b>Rindsbraten mit Burgundersauce (A,F,L,O)</b> Bratkartoffel ,eingemachtem Wirsing (A,G,O) Salat	<b>Asiatisches Gemüse(A,N,F,O)</b> <b>mit knusprigem Huhn(A)</b> und Duftreis (G) Salat	<b>Hausgemachter Spargel-Kartoffelstrudel (A,C,G,O)</b> mit Boznersauce (C,G,M,O) Salat	Vegane Trüffelschaumsuppe mit Kartoffel-Chips (O)
SA	Gemüsebouillon mit Sternchen (A) Selleriecremesuppe (A,G,L)	<b>Gebratenes Hühnerbrüstchen</b> mit Ratatouillegemüse (O) und Couscous (A) Salat	–	<b>Serviettenknödel (A,C,G)</b> mit Rahmpilzen (A,F,G,L,O) Salat	–
SO	Gemüsebouillon mit Grießnockerln (A,C) Kürbiscresmesuppe (A,G,L)	<b>Zwiebelrostbraten (A,F,L,O)</b> mit Kroketten(G,O) und Bohnen (O) Salat	–	<b>Vegetarisch gefüllte Paprika (A,C,G,L)</b> mit Tomatensauce (A,L) 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 Schalenfruchterzeugnisse    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**

22.04.2024 - 28.04.2024 - KW 17- Plan 1