





MONTAG, 12. Oktober 2020

	kcal	
Markknödelsuppe	170	
Cordon bleu; vom Schwein mit Preiselbeeren und Kartoffeln	570	
Tofulaibchen; mit Sesam, feurigem Dip und Kartoffeln	560	
Hausgemachte Blunz'n; mit Kartoffeln und Sauerkraut	820	
Mandelcreme	390	




DIENSTAG, 13. Oktober 2020

	kcal	
Karfiolcremesuppe	180	
Gegrillte Wildlachsschnitte; mit Zitronenbutter, Babykarotten und Kartoffeln	540	
Kichererbseneintopf; mit Fladenbrot	540	
Fleisch-Krautlaibchen; mit Saft und Kartoffeln	730	
Warmer Zwetschkenstrudel; mit Zimtzucker	560	

MITTWOCH, 14. Oktober 2020

	kcal	
Goldtalersuppe	170	
Burgunder Rindsbraten; mit Spiralen und warmem Rotkraut	770	
Mediterrane Nudelpfanne; mit Grillgemüse, gerösteten Pinienkernen und Parmesan	590	
Cevapcici; mit Senf und Ketchup, dazu Kartoffeln und Pußtasalat	680	
Biskuitroulade	320	
Heidelbeermousse	390	

DONNERSTAG, 15. Oktober 2020

	kcal	
Legierte Haferflockensuppe	190	
Gegrillte Hühnerbrust; mit Letscho und Zartweizen	600	
Vegetarische Tom-Kha; mit Pilzen und zweierlei Reis	430	
Wildsugo; mit Wurzelgemüse auf Spaghetti	440	
Powidlgolatsche	380	

FREITAG, 16. Oktober 2020

	kcal	
Rindsuppe; mit Einlage	140	
Pannonisches Kalbsgulasch; mit Nockerl	600	
Fleckerlspeise	600	
Apfelpalatschinken; mit Zimtzucker	650	