



Wochenmenü

05.10. – 11.10.26

Mo	Pfifferlingcremesuppe Hühnerhaxe gebraten in Gemüsesauce mit Kräuter-Pilawreis und Broccoligemüse Chili con carne (Hackfleisch Eintopf mit Mais und Bohnen), dazu eine Semmel Gemüsemaultaschen mit Tomatensauce und grünem Salat Apfelmus
Di	Sternchensuppe ■ Tiroler Gröstl mit Spiegelei und gemischtem Salat Herzhafter Linseneintopf mit Debreziner 1 Paar und einem Kornspitz ■ Gnocchipfanne mit Zucchini Gemüse, dazu Paprikarahmsauce Puddingstrudel
Mi	Kokos-Currysuppe mit Huhn ■ Rindergeschnetzeltes in pikanter Sauce mit Kartoffelröstlinchen und Kohlrabigemüse Gyrospfanne mit Zwiebelringen und Tzatziki, dazu Tomatenreis und Krautsalat ■ Reiberdatschi mit Apfelmus Orange
Do	Backerbsensuppe ■ Thai-Hähnchencurry mit Basmatireis und Wokgemüse Schweinenackensteak in Zwiebelsauce mit Bratkartoffeln und Bohnengemüse ■ Spaghetti Pesto mit gegrillten Austernpilzen, Tomatenwürfeln und Parmesankäse Joghurt natur mit Honig
Fr	Paprikacremesuppe ■ Gebratenes Seehechtfilet in Weißweinsauce mit Vollkornreis und Romanescoröschen ■ Hähnchenbrust in Käse-Ei-Hülle auf Bandnudeln in Tomatensauce und grünem Salat Mehlspeisenteller mit Vanillesauce Banane
Sa	Klare Suppe mit Eierstich ■ Köfte-Hackfleischbällchen (Rind) mit Kräuterdipp, türkischem Reis und Paprikagemüse Marillknödel in Butterbrösl auf Erdbeersauce ■ Kürbis-Rösti mit Sauerrahm-Dip und gemischtem Salat Griechischer Joghurtkuchen
So	Kohlrabicremesuppe ■ Hähnchen in Rotweinsauce mit Speck und Pilzen, Rosmarinkartoffeln und Schmorgemüse Gefüllter Pfannkuchen mit Äpfeln, dazu Zimt-Nusssauce ■ Bami Goreng – Bandnudeln mit Wokgemüse in Teriyakisauce und gebratenem Tofu Mousse au chocolat