



Wochenmenü

26.10. – 01.11.26

Mo	Hühnercremesuppe Gesurter Schweinehals auf Wurzelgemüse in Rahm mit Kartoffeln und Meerrettich Bifteki in Bratensauce mit Rosmarinkartoffeln und Ratatouillegemüse Penne mit Zucchini-Käse-Sauce mit gemischtem Salat Joghurt natur
Di	Brühe mit Käseschoberl ■ Putenschnitzel paniert gebacken mit Kartoffel-Gurkensalat Bunter Nudleintopf mit Fleischklößchen und einer Schrippe ■ Grünkern-Käse-Knuspermedaillons in Kerbelsauce mit Kartoffeln und Rote-Bete-Salat Orange
Mi	Käsecremesuppe ■ Gebratenes Seehechtfilet in Weißweinsauce mit Vollkorn-Getreidereis und Blattspinat Spaghetti Carbonara mit grünem Salat ■ Große Kartoffelcremesuppe mit Pfifferlingen und einer Schrippe Mirabellenkompott
Do	Pfannenkuchensuppe ■ Gekochte Ochsenbrust in Meerrettichsauce mit Petersilienkartoffeln und Marktgemüse Putenragout mit Bandnudeln und Bohnengemüse ■ Chili sin Carne mit Semmel Karamellpudding
Fr	Champignoncremesuppe ■ Thai-Fischcurry mit Basmatireis und Wokgemüse Nudelaufbau mit Schinken, dazu Tomatensauce und gemischter Salat ■ Bratapfelpfannkuchen mit Vanillesauce Banane
Sa	Festtagssuppe ■ Milzwurst gebraten in Bratensauce mit Kartoffelpüree und Marktgemüse Omas Milchreisauflauf mit Zimt-Zucker und Kirschkompott ■ Tortellini mit Spinat-Ricottafüllung in Tomatensauce und Karotten-Sellerie Salat Fruchtquark
So	Ochsenschwanzsuppe ■ Kalbsgoulasch mit Champignons, dazu Spätzle und Romanescoröschen Quark-Rosinenstrudel mit Vanillesauce ■ Broccoli-Soufflé in Kräutersauce mit Salzkartoffeln Apfelmus