

Menüplan vom 19.6. bis 23.6.2017 KW 25

Montag:

Menü I: 8,5	Frittatensuppe
Menü II: 8,5	Spinat-Kräuterspätzle mit Blattsalat
Menü III: 9,5	Gebratene Augsburger mit Kohlrabigemüse und Petersilerdäpfeln
Menü IV: 12,-	Holzackersteak mit Braterdäpfeln und Fächergurkerl
	Penne "Barolo" vom Rinderfilet mit Granaplättchen

Dienstag:

Menü I: 8,5	Kräuteroberscremesuppe
Menü II: 8,5	Dillrahmerdäpfeln mit Gurkerlscheiben und frischer Dille
Menü III: 8,5	Saftiges Reisfleisch mit Jägersalat
Menü IV: 12,-	Tiroler Gröstl mit Jägersalat
	Penne "Barolo" vom Rinderfilet mit Granaplättchen

Mittwoch:

Menü I: 8,5	Grießnockerlsuppe
Menü II: 9,5	Erdäpfelpuffer mit Knoblauchsauce und Blattsalat
Menü III: 8,5	Honighühnchen mit Mangoreis
Menü IV: 12,-	Ofenfrischer Kümmelbraten mit Speckkrautsalat und Erdäpfelknödel
	Penne "Barolo" vom Rinderfilet mit Granaplättchen

Donnerstag:

Menü I: 8,5	Nudelsuppe
Menü II: 9,5	Cremespinat mit 2 Spiegeleiern und Erdäpfelrösti
Menü III: 8,5	Gebackene Hühnerkeule (ausgelöst) mit Erdäpfelsalat
Menü IV: 12,-	Wiener Matrosenfleisch mit Speckknöderl
	Penne "Barolo" vom Rinderfilet mit Granaplättchen

Freitag:

Menü I: 8,5	Venezianische Gemüsesuppe
Menü II: 8,5	Klassischer Scheiterhaufen mit Vanillesauce und Himbeersirup
Menü III: 9,5,-	Geselchtes mit Erdäpfelpüree und Röstzwiebeln
Menü IV: 12,-	Gebackenes Kabeljaufilet mit Gemüsemayonnaise und Erdäpfelsalat
	Penne "Barolo" vom Rinderfilet mit Granaplättchen

Wochensalat:

Steirischer Backhendlsalat mit Erdäpfel-Vogerlsalat

9,5