








Wir kochen für Sie...

v. 20. April bis 24. April 2026  
in der Zeit von 11.30 Uhr – 13.00 Uhr

Mittagsmenü		
Datum	Menü 1	Menü 2
Montag 20.04.2026	Petersilschaumsuppe (AG) <b>Rahmragout vom BIO-Rind mit Serviettenknödel (ACFGLM)</b>	Petersilschaumsuppe (AG) <b>Krautfleckerl (A)</b> 
Dienstag 21.04.2026	Kaspressknödelsuppe (ACGH) <b>Gebackenes Surschnitzel mit Kartoffelsalat (ACFG)</b>	Kaspressknödelsuppe (ACGH)  <b>Gemüseauflauf, Schnittlauchsaucе und Salat (ACGO)</b>
Mittwoch 22.04.2026	Selleriecremesuppe (AGL)  <b>Paprikahendl, Spätzle und Bummerlsalat (ACG)</b>	Selleriecremesuppe (AGL) <b>Kartoffelpuffer, Knoblauchsauce und Bummerlsalat (ACGM)</b>
Donnerstag 23.04.2026	Frittatensuppe m. Gemüse (ACG) <b>Gammel Knödel mit Sauerkraut (C)</b>	Frittatensuppe m. Gemüse (ACG)  <b>Milchrahmstrudel und Vanillesauce (ACG)</b>
Freitag 24.04.2026	Erbsensuppe (AG)  <b>Dorsch m. Paprikakruste, Couscous und Kräutersauce (ADGL)</b>	Erbsensuppe (AG) <b>Geb. Emmentaler, Preiselbeeren, Petersilkartoffel, Salat (BGH)</b>



Menüpreis 8,70 €

Änderungen vorbehalten!

Folgendes Bio-Teilsortiment wird von der Kontrollstelle AT-Bio-301 zertifiziert:

Rindfleisch (außer Rindsroulade), Schweinefleisch (ausgenommen Selchwaren, Cordon bleu), Kartoffeln, Frühstückskaffee, Milchprodukte (Buttermilch, Natur- und Fruchtyoghurt, Sauerrahm, Waldviertler Butter, Topfen), Teigwaren (außer Lasagneblätter, Hütchen), Mehl und Grieß

A = Gluten haltiges Getreide; B = Krebstiere; C = Eier; D = Fische; E = Erdnüsse;  
F = Soja; G = Milch; H = Schalenfrüchte; L = Sellerie; M = Senf; N = Sesamsamen;  
O = Schwefeldioxid und Sulfite; P = Lupinen; R = Weichtiere

Wir wünschen guten Appetit!