



WOCHENMENÜ



02. März bis 08. März 2026 (11.30 bis 14.00 Uhr)

<u>Montag</u> 02.03.	Mit Spinat gefüllte Cannelloni, dazu Tomatensauce oder Rindsburger mit Süßkartoffel-Wedges und Knoblauchdip
<u>Dienstag</u> 03.03.	Gemüse-Wrap mit Guacamole oder Hühner-Wrap mit Guacamole
<u>Mittwoch</u> 04.03.	Falafel mit Hummus und Granatapfelkerne oder Gebratener Schweinsschopf mit Kroketten und Karotten
<u>Donnerstag</u> 05.03.	Überbackene Polentaschnitte mit Kräuterrahmsauce oder Szegediner Gulasch mit Salzkartoffeln
<u>Freitag</u> 06.03.	Reisnudeln mit Gemüse und Tofu oder Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Weißweinsauce, Petersilkartoffeln und Brokkoli
<u>Samstag</u> 07.03.	Gebratener Karfiol mit Kartoffelpüree und Kichererbsen oder Paprikahendl mit Spätzle
<u>Sonntag</u> 08.03.	Grünkern-Kartoffellaibchen mit Kräuterdip oder Rindsbackerl mit Cremepolenta und Wurzelgemüse

Menü inklusive Suppe, Salat und Dessert (täglich selbstgemacht) 15,00 €

Bestellungen unter 03452 / 827 88 – 418

Unsere Zutaten werden regional eingekauft:

- Saisonale Obst- und Gemüseprodukte: Firma Überbacher und Kickers Hofladen
- Bio-Rindfleisch: Fa. Weberhofer St. Andrä-Höch
- Fleisch- und Wurstwaren: Firma Kastner und Firma Krainer

