



WOCHENMENÜ



22. Juni bis 28. Juni 2026 (11.30 bis 14.00 Uhr)

<u>Montag</u> 22.06.	Nudel-Gemüseauflauf oder Paprikahendl mit Basmatireis
<u>Dienstag</u> 23.06.	Linsenragout mit Semmelschnitte oder Moussaka mit Tomatensauce
<u>Mittwoch</u> 24.06.	Hirselaibchen mit Kohlrabiragout oder Putengeschnetzeltes mit Linguine
<u>Donnerstag</u> 25.06.	Buchweizen-Pilzrisotto mit Parmesan und Rucola oder Schweinskarree mit Bratkartoffeln und Röstgemüse
<u>Freitag</u> 26.06.	Polentaschnitte mit Ratatouillegemüse oder Rindsragout mit Vollkornspätzle
<u>Samstag</u> 27.06.	Chili sin Carne mit Wildreis oder Brathendl mit Ofenkartoffeln
<u>Sonntag</u> 28.06.	Bulgur-Gemüsepfanne mit Fetakäse oder Pariser Schnitzel mit Erbsenreis

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

