



	Montag 04.05.	Dienstag 05.05.	Mittwoch 06.05.	Donnerstag 07.05.
Suppen	Klare Rindsuppe mit Profiteroles oder Gemüsecremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Suppennudeln	Klare Rindsuppe mit Spinatknödel oder Paradeisercremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Sternchen
Hauptspeise I	Gekochtes Teilsames mit Kürbisgemüse und Röstinchen	Polpetti in Paradeisersauce und Teigwaren	Gebratene Knacker mit Erdäpfelschmarren und Kohlrabi-Erbsegemüse	Gebratenes Schweinsfilet auf Gnocchi-Gemüseallerlei und Cognacrahmsauce
Hauptspeise II	Tiroler Gröstel mit warmen Speck-Krautsalat und Spiegelei	Gebratene Lachschnitte auf Gemüsebeet und Rsmarinerdäpfeln	Koblauch-Rahmschnitzel mit Kräutertarhonya und Fisolengemüse	Kalbsbutterschnitzel mit Erdäpfelpüree und Karotten-Spargel-Gemüse
Hauptspeise III (ohne Fleisch)	Wok-Gemüse "Süß-Sauer" mit Sojasprossen und Jasminreis	Ackergemüse Eintopf mit Curcuma und Sakurakresse	Gebackene Selleriescheiben mit Petersilerdäpfeln und Sauce Tartare	Quinoalaibchen auf cremigen Zucchini Spaghetti
Dessert	Karamellpudding	Schokoladen-Beerenschnitte	Passionsfrucht mousse	Kokosschnitte

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, steht Ihnen Frau Mag. Raidl für ein persönliches Informationsgespräch gerne zur Verfügung!

Leichte Vollkost

Suppen	Klare Rindsuppe mit Profiteroles	Klare Gemüse-suppe mit Suppennudeln	Klare Rindsuppe mit Spinatknödel	Klare Gemüsesuppe mit Sternchen
Hauptspeise IV	Gekochtes Teilsames mit Kürbisgemüse und Petersilerdäpfeln	Gebratene Lachschnitte auf Gemüsebeet und Rsmarinerdäpfeln	Naturschnitzel vom Schwin mit Kräutertarhonya und Fisolengemüse	Quinoalaibchen auf cremigen Zucchini Spaghetti
Dessert	Marillenjoghurt	Zitronenkuchen	Zwetschkenkompott	Marmorkuchen

*** Sehr geehrte Bewohner und Gäste! Auskünfte zu allergenen Zutaten in unserem Speisenangebot, erhalten Sie bei den Service- und Küchenmitarbeitern. ***



	Freitag 08.05.	Samstag 09.05.	Sonntag 10.05.
Suppen	Klare Rindsuppe mit Wurzelstreifen oder Geflügelcremesuppe	Klare Gemüsesuppe mit Käseschöberl	Klare Rindsuppe mit Grießnockel
Hauptspeise I	Selchfleischknödel mit Sauerkraut und Kümmelsaferl	Geschmorter Lammkeule mit Apfelrotkraut und Zapfenkroketten	Gebackenes Putenschnitzel mit Erdäpfel-Vogerlsalat
Hauptspeise II	Gebackenes Rotbarschfilet mit Petersilerdäpfeln und Sauce Remoulade	Gebratenes Kalbsvögerl mit Butterreis und Vitalgemüse	Rinderragout mit Paprika und Jungzwiebel dazu Zartweizen
Hauptspeise III (ohne Fleisch)	Papardelle mit Sojasugo und Parmesanflocken	Überbackene Gemüsepalatschinken auf Kresserahm	Polenta-Mozzarellaterrine mit Olivensauce
Dessert	Hausgemachte Topfenknödel mit Butterbrösel und Apfelmus	Erdbeereisbecher	Joghurt-Pfirsichtorte

Falls Sie spezielle Ernährungsbedürfnisse haben, steht Ihnen Frau Mag. Raidl für ein persönliches Informationsgespräch gerne zur Verfügung!

Leichte Vollkost

Suppen	Klare Rindsuppe mit Wurzelstreifen	Klare Gemüsesuppe mit Käseschöberl	Klare Rindsuppe mit Grießnockerl
Hauptspeise IV	Papardelle mit Sojasugo und Parmesanflocken	Gebratenes Kalbsvögerl mit Butterreis und Vitalgemüse	Naturschnitzel von der Pute mit Zartweizen und Broccoli
Dessert	Heidelbeerjoghurt	Biskuitroulade	Birnenkompott

*** Sehr geehrte Bewohner und Gäste! Auskünfte zu allergenen Zutaten in unserem Speisenangebot, erhalten Sie bei den Service- und Küchenmitarbeitern. ***