

Montag, 09. Februar 2026

Mittagstisch

Kürbiscreme-Suppe mit Ricotta-Nocken
(A1, C, G)

Schweinefilet im Speckmantel mit Champignonrahmsoße,
glasierten Karotten und Spätzle (A1, C, G, L)

Panna-Cotta von der Orange mit Schokoladeneis
(C, G)

Preis: 12,50 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Kürbiscreme-Suppe mit Ricotta-Nocken
(A1, C, G)

Kartoffel-Pinsa mit Ziegenkäse und Feigen
an buntem Blattsalat (A1, C, G, L)

Panna-Cotta von der Orange mit Schokoladeneis
(C, G)

Preis: 10,50 € (inkl. Tafelwasser)

Dienstag, 10. Februar 2026

Mittagstisch

Lachstatar mit Gurken- Remoulade
und Baguette (A1, G)

Gekochter Tafelspitz vom Rind, Meerrettichsoße,
Bouillion-Kartoffeln und Rote-Bete-Salat (G, L)

Preiselbeer-Linzer-Schnitte (A1, C, G)

Preis: 13,50 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Rote-Bete-Tatar mit Gurken-Remoulade
und Baguette (A1, G)

Buchweizen-Lasagne mit Pilz-Sellerie-Béchamel
und buntem Salatteller (A1, C, G, L)

Preiselbeer-Linzer-Schnitte (A1, C, G)

Preis: 8,00 € (inkl. Tafelwasser)

A: Glutenhaltiges Getreide*; 1) Weizen 2) Roggen 3) Gerste 4) Hafer 5) Dinkel 6) Kamut
B: Krebstiere und Weichtiere*; C: Eier*; D: Fische*; E: Erdnüsse*; F: Sojabohnen*;
G: Milch (einschließlich Laktose) *;
*: und daraus gewonnene Erzeugnisse

H: Schalenfrüchte*1) Mandeln 2) Haselnüsse 3) Walnüsse 4) Cashewnüsse
5) Pecannüsse 6) Paranüsse 7) Pistazien 8) Macadamianüsse
L: Sellerie*; M: Senf*; N: Sesamsamen*;
O: Schwefeloxid und Sulfite; P: Lupinen*

Mittwoch, 11. Februar 2026

Mittagstisch

Pliz-Essenz mit Grießklößchen
(A1, C, G)

Wolfsbarschfilet mit Parmesan-Panko-Kruste,
Weißweinsoße, Spinat und Bandnudeln
(A1, C, G, L)

Rotwein-Birnen-Pudding (gebacken) mit Ingwersahne
(A1, C, G)

Preis: 14,50 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Pliz-Essenz mit Grießklößchen
(A1, C, G)

Bandnudeln mit Spinat und Gorgonzolasoße
und buntem Salatteller
(A1, C, G, L)

Rotwein-Birnen-Pudding (gebacken) mit Ingwersahne
(A1, C, G)

Preis: 12,50 € (inkl. Tafelwasser)

Donnerstag, 12. Februar 2026

Mittagstisch

Topinambur-Cremesuppe mit Chips (G, L)

Wiener Backhendl an Kartoffel-Gurkensalat
und Chili-Mayonnaise (A1, C, G, L)

Monte Bianco (Maronenpüree mit Eiweißhaube) (G)

Preis: 10,50 € (inkl. Tafelwasser)

Mittagstisch vegetarisch

Topinambur-Cremesuppe mit Chips (G, L)

Knusprige Laugen- Käseknödel mit grasgrüner Velouté und
gerösteten Wirsing (A1, C, G, L)

Monte Bianco (Maronenpüree mit Eiweißhaube) (G)

Preis: 10,50 € (inkl. Tafelwasser)