

SPEISEPLAN

25.02. - 01.03.2019



Mo 25. Februar

Rinderbouillon mit Profiteroles	A/C/G/L
Maiscremesuppe	G/L
Champignonschnitzel vom Schwein mit Reis	G/L
Gegrillte Hühnerbrust mit cremiger Polenta und mediterranem Gemüse	G/L
Krautfleckerl mit Kräutern	A/C/G
Waldbeercreme	G

Di 26. Februar

Rinderbouillon mit Buchstabennudeln	A/C/G/L
Gerstlsuppe	A/G/L
Rindergeschnetzeltes in Senfsauce mit Kroketten	A/C/G/L/M
Gebackenes Putenschnitzel mit Erbsenreis	A/C/G
Spinatspätzle mit Käsesauce	A/C/G
Zwetschkenkuchen	A/C/G

Mi 27. Februar

Fischsuppe mit Gemüse	D/L
Karottencremesuppe	G
Tranche vom Schweinerücken mit Gemüse-Hirse	A/G/L
Spaghetti mit Arrabiatasauce	A/C/G
Nußnudeln mit Himbeersauce	A/C/G
Heidelbeer-Joghurt Schnitte	A/C/G

Do 28. Februar

Gemüsebouillon mit Erbsenschöberl	A/C/G/L
Süßkartoffelcremesuppe	G
Grenadiermarsch	G
Putensteak "Hawaii" mit Gemüse-Curryreis	G/L
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Champignon & Lauch	G
Chiapudding mit Erdbeertopping	G

Fr 01. März

Rinderbouillon mit Grießknödel	A/C/G/L
Wurzelgemüsecremesuppe	G/L
Cevapcici mit Pommes und Grillsauce	A/C/G
Lachsravioli mit Dillrahm	A/C/G
Gemüse-Nudelauflauf	A/C/G
Mandarinenschnitte mit Sauerkirschen	A/C/G

Geöffnet: Montag bis Donnerstag von 11:00-16:00 Uhr und Freitag von 11:00-15:00 Uhr

A-Glutenhaltiges Getreide / B-Krebstiere / C-Eier / D-Fisch / E-Erdnüsse / F-Soja / G-Milch / H-Schalenfrüchte /
L-Sellerie / M-Senf / N-Sesamsamen / O-Schwefeldioxide und Sulfite / P-Lupinen / R-Weichtiere
Kann Spuren von ausweisungspflichtigen Allergenen enthalten!

Typisch österreichische Spezialitäten, Gustostückerl aus der Region, sowie saisonale Schmankerl zeichnen das Werksrestaurant aus. Höchste Qualität und Frische, Bioprodukte je nach Marktangebot, sowie hochwertige Gewürze sind für uns ein Muss! Unsere Gerichte und Saucen werden schonend und ohne künstliche Zusätze und Geschmacksverstärker von unserem Küchenteam stets frisch für Sie zubereitet.