

DONNERSTAG
9. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

Schaumsuppe von Knollensellerie
oder
Gebratener Krevettenburger (VN)
mit Koriander und Thai-Papaya-Salat
oder
Rüeblsaft

Rindshuftwürfel (ARG/2) mit Gartenerbsen,
Maiskolben und Mungbohnen,
Duftreis mit Zitronengras
oder
Schweinsbratwurst
mit knusprigen Zwiebeln,
Kartoffelrösti und Bohnengemüse
oder
Reispfanne mit Erdnüssen,
Thai-Basilikum und Soja

Bananencake

ABENDMENU

Bouillon mit Pfannkuchenstreifen
oder
Kopfsalat mit Kernen
oder
Saft von Quitten

Gebratenes Zanderfilet (FAO05)
mit Estragon-Senfkor-Sauce,
Neue Kartoffeln und Blattspinat
oder
Pizza mit Artischocken, Oliven,
Rucola und Mascarpone
oder
Gebackener Fetakäse mit Rosmarin
auf mediterranem Gemüse,
Oliven-Baguette

Heidelbeerquark

FREITAG
10. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

Erbsenschaumsuppe mit Pfefferminze
oder
Sautierte Wachtelbrust (FRA) auf
Salat von grünen Bohnen
oder
Saft von Stromberger Pflaume

Poeliertes Schweinssteak
mit Tomaten-Vinaigrette,
feine Nudeln und Wurzelgemüse
oder
Paella mit Riesenkrevette (VN),
Poulet und gegrillten Zucchetti

oder
Gefüllte Ravioli mit Tomaten, Basilikum,
Oliven und Ricotta

Sauerrahm-Terrine mit Mandarinen

ABENDMENU

Maiscrèmesuppe
oder
Lollosalat mit Bierrettich
oder
Preiselbeersaft

Geschmorter Rindsschulterspitz
mit Barolosauce,
Kartoffelpüree und feinem Gemüse
oder
Parmesangnocchi mit jungem Spinat,
Pilzen und weisser Balsamicsauce
oder
Auserlesener Käseteller mit Feigen
und hausgemachtem Birnenbrot,
Raclettekartoffeln

Orangen-Crème mit Pistaziensauce

SAMSTAG
11. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

Geflügelcrèmesuppe mit Kerbel
oder
Ricotta mit Honig, Rosmarin und pikantem
Tomaten-Chili-Chutney
oder
Holundersaft

Lammentrecôte (AUS/2) mit
Bohnenkraut-Jus,
Kartoffeln und grüne Bohnen
oder
Spaghetti Bolognese
mit Grana Padano

oder
Quiche mit dreierlei Kürbis,
Fondina und Kräuterdip

Zimt-Crème mit Sauerkirschen

ABENDMENU

Fenchelsuppe mit Safran
oder
Eisbergsalat mit Rucolaspitzen
oder
Saft von Datterino Tomaten

Sautiertes Forellenfilet (FAO05) mit Dill,
Rollgersten-Risotto und Romanesco

oder
Marinierte Weizennudeln mit
Zitronengras-Kokosnuss-Fond und Gemüse
oder
Tiroler Alpen-Karree-Schinken (AUT)
mit Bergkäse und Essiggemüse,
Roggenmalzbaguette

Mohn-Cake mit Marzipan

SONNTAG
12. OKTOBER 2025

MITTAGSMENU

Asiatische Nudelsuppe mit Gemüse
oder
Grilliertes Gemüse mit Rucolamarinade
und rosa gebratenem Lammfilet (AUS/2)
oder
Randensaft

Gedämpfte Maispouardenbrust
mit Gartenkräutern,
Basmatireis und buntes Gemüse
oder
Gebratener Beefburger mit pikantem
Peperoni-Relish,
Hauskartoffeln und cremigem Lauch
oder
Veganes Chili mit Beluga Linsen,
Avocados und Korianderreis

Giolito-Glacé "Pistacchio"

ABENDMENU

Gartenkräutersuppe
oder
Gemischte Blattsalate
oder
Heidelbeersaft

Sautierte Würfel von der Kalbsleber
mit Salbei-Jus,
Kartoffelstock und gedämpfte Tomate
oder
Gefüllte Pfannkuchen mit Zucchetti auf
Wurzelspinat und Mimolette-Käse
oder
Gebackene Zanderknusperli (FAO05)
mit Kartoffel-Radieschen-Salat und
Remouladensauce

Wiener Apfelstrudel mit Vanillesauce

MENU

6. BIS 12. OKTOBER 2025

