


















© A. Schimmel

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü I	 Selchfleischknödel mit Weinkraut (ca. 734 kcal) A, C, O	 Pickelsteinereintopf mit 1 Stk. Weckerl (ca. 543 kcal) DESSERT A, C, G, L	 Tofu-Gemüsepfanne mit Sprossen dazu Menüsalat (ca. 650 kcal) F, L	 Gemüsestrudel mit Schnittlauch Dip und Menüsalat (ca. 610 kcal) A, C, G, L	 Mohnnudeln mit Kompott (ca. 993 kcal) A, C, G, O
Menü II	 Hawaiischnitzel mit Früchte-Curryreis und Menüsalat (ca. 658 kcal) A, G	 Gebratene Hühnerbrust in Rosmarinsaftl mit Rahmpolenta dazu Menüsalat (ca. 930 kcal) DESSERT A, G	 Gebackenes Hühnerbrustschnitzel mit Reis und Menüsalat (ca. 798 kcal) A, C	 Salzburger Bierfleisch mit Hörnchen und Menüsalat (ca. 920 kcal) A, C, L	 Gebackenes Alaska Seelachsfilet mit Petersilienkartoffeln und Menüsalat (ca. 944 kcal) A, C, D
Tipp des Tages	 Süßkartoffel-Hanflaibchen A, C	 Gefüllte Paprika mit Erbsen, Ebly und Gemüse auf Tomatensauce A	 Marillenknödel in Butterbrösel A, C, G, O	 Kohlrabi-Buchweizen-Risotto mit Frischkäse A, G, O	 Dinkel-Käselaiabchen auf KrensaUCE A, C, G

Änderungen vorbehalten

Bitte beachten Sie auch unser **ZUSÄTZLICHES ANGEBOT** am **warmen & kalten Buffet!**

www.jh-catering.at

A: Glutenhaltiges Getreide; B: Krebstiere; C: Ei; D: Fisch; E: Erdnuss; F: Soja; G: Milch bzw. Laktose; H: Nüsse/Schalenfrüchte; L: Sellerie; M: Senf; N: Sesam; O: Sulfite; P: Lupinen; R: Weichtiere



GRÜNE KÜCHE Gütesiegel

Für unsere **Buffet-Angebote** aus vollwertig-vegetarischen Spezialitäten wurden wir von Styria vitalis ausgezeichnet!



DONNERSTAG ist THEMENTAG

„Fischers Fritz fischt frischen Fisch“
Weitere Infos auf unserer Website!