

Speiseplan

42. Kalenderwoche



Alle Gerichte inklusive
Tagessuppe und Beilagensalat

Montag 12.10.2026



**Kartoffelgratin
mit Apfel-Wirsing**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Spaghetti in Gorgonzolasoße
mit Streifen vom
Südtiroler Speck
und Tomatencroutons**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

Dienstag 13.10.2026



**Ofenkürbis mit Misoglasur
auf Ragout von schwarzen
Bio-Bohnen mit Apfel-Raita
(indischer Joghurdip)
-pflanzlich-**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €



**Hähnchenbrust
in Hoi-Sin-Soße
(würzige Sojabohnensoße)
auf Wokgemüse
mit Basmatireis**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Mittwoch 14.10.2026

**Tagliatelle mit frischen
Feigen, getrockneten
Tomaten und
Ziegenfrischkäsesoße**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €

**Rinderroulade
„Hausfrauen Art“
mit Apfelrotkraut
und Kartoffelpüree**

Portion 15 € / kl. Portion 14 €

Donnerstag 15.10.2026



**Spaghetti in rotem Pesto
mit gebratenen Bio-
Austernpilzen und
Rauchmandeln
-pflanzlich-**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €



**Alaska Seelachsfilet
in Cafe de Paris-Buttersoße
mit Gemüsereis**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €

Freitag 16.10.2026



**Rote Bete-Küchle
auf Linsengemüse in
Meerrettichschaumsoße
-pflanzlich-**

Portion 12 € / kl. Portion 11 €



**Truthahnragout mit
Wurzelgemüse in Portweinsauce
dazu Schupfnudeln**

Portion 13,50 € / kl. Portion 12,50 €