

Speiseplan: 26.10.2026 bis zum 01.11.2026

1.	Gelbe Marke Gäste zahlen 4,70 € oder lt. Auszeichnung	Gelbe Marke Gäste zahlen 4,70 € oder lt. Auszeichnung	Grüne Marke Gäste zahlen 5,70 € oder lt. Auszeichnung	Grüne Marke Gäste zahlen 5,70 € oder lt. Auszeichnung	Gemüse 1,90 €	Gemüse 1,90 €	Beilage 1,90 €	Beilage 1,90 €
Mo	Eintopf Preis lt. Aushang oder Hackbraten 3,50 € /a(W).c.i.(Schw.) mit Rahmsoße/a(W).g.i.	Nudelauflauf mit Soja-Bolognese /a(W,G).c.g.i., ital. Tomaten-Kräutersoße /a(W). 6,30 €/HG	hausgefertigte Rinderroulade mit Zwiebeln, Essiggurke & Schinken(Schw.) gefüllt 2.3./j., Bratensoße /a(W).i.	Reisgericht "Paella Art" (Reis mit Fisch, Geflügel & Paprikawurst, Gemüse)/g. (mit Garnelen & Muscheln) 7,30 €/HG	Apfelrotkohl 3.9(1).	Möhren	Salzkartoffeln	Eier-Spätzle /a(W).
Di	mariniertes Schweinerückensteak, dazu Kräuterbutter/g.	Italienische Gnocchi /a(W). (Kartoffelklößchen) in Spinat-Käserahmsoße /a(W).g. 6,30 €/HG	Gäste 4,70 €/gelbe Marke Cevapcici /a(W).(Rind) mit Joghurtsoße /g.	hausgemachte Orientalische Frikadellen (Rind/Lamm), Joghurtsoße/g	Brokkoli mit Mandelbutter/g.	grüne Bohnen	Salzkartoffeln	Pilaw-Reis lecker zu Cevapcici oder Naanbrot/a(W).f. fein zur orientalischen Frikadelle
Mi	gegrillter Fleischkäse 2.3.7.(Schw.) mit Bratensoße/a(W).i. 3,50 €	Blumenkohl-Käsebratling /a(W,G).c.g. mit Schnittlauchsoße/a(W).g. 3,70 €	Gäste 4,70 €/gelbe Marke Geflügelfrikassee mit Spargel, Champignons /a(W).g.	Boeuf „Stroganoff" Rind in Rahmsoße mit frischen Champignons und Gurkenstreifen 2.3./a(W).g.	Kaisergemüse	Erbsen-Möhren	Stampf-kartoffeln	Gnocchi /a(W). (kl. ital. Kartoffelklößchen)
Do	Hähnchen-geschnetzeltes "Gyros Art" 4./a(W).g., dazu Zaziki /g.	drei Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung /g., dazu Zaziki /g. 3,70 €	Butter Chicken (würziges, indisches Huhn in Joghurt mariniert) /g.	Rindergulasch mit Paprika und Zwiebeln /a(W).	Blumenkohl mit Bröselbutter /a(W).g.	Erbsen-Mais	Salzkartoffeln	Tomatenreis oder Naanbrot /a(W).f.
Fr	gebratenes Fischfilet/a(W).c.g.j., dazu Senf-Soße/a(W).g.	vier kleine Pfannkuchen /a(W).c. mit Champignons in Rahm /a(W).g.	zwei Souvlakispieße (Schwein)/a(W).c. mit Joghurtsoße /g.	Rindfleisch „Szechuan Art" mit Karotten, Bambus, Paprika und Zuckererbsenschoten, Koriander, Ingwer & Sojasoße/a(W).g.	zweierlei Möhren	grüne Bohnen	Reis	griechische Kritharaki-Nudeln /a(W).
Sa	grüner Bohneneintopf mit Kartoffeln, zwei Stück Mettendchen (Schw.) 1.2.3./i.j., Suppenbrötchen/a(W). 6,50 €	Nudeln /a(W)., veget. Bolognesesoße /a(W, G).f.i 6,30 €/HG	Putenschnitzel mit Preiselbeeren & Brie überbacken/a(W).c.g., Rahmsoße 5,50€				Steirischer Kartoffelsalat /j. 3,00 € (mit Kürbiskernöl)	
So		Gemüsemedaillon/a(W,H). mit Käserahmsoße /a(W).g. 3,50 €	Appenzeller Rahmschnitzel (Schw.-Schnitzel mit Kochschinken & Käse überbacken) 2.3./a(W).c.g. Preiselbeerrahmsoße /a(W).g.	Rindersaftgulasch mit frischen Champignons/a(W).	Mischgemüse	Apfelrotkohl 3.9.	Salzkartoffeln	Eier-Spätzle /a(W).

Guten Appetit wünscht das Serviceteam der Küche & Cafeteria. Bitte beachten Sie die Kennzeichnung der Zusatzstoffe und Allergene. Fragen dazu beantworten Ihnen gerne unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir verwenden Jodsalz.

Es kommt vor, dass ein Teil unseres Angebotes nicht durchgängig verfügbar ist. Wir bemühen uns um ein alternatives Angebot. Änderungen behalten wir uns vor, wir bitten um Ihr Verständnis

