



MITTAGSMENÜ TÄGLICH VON 12.00 – 13.30 UHR



HAUSERBEGEGNUNG  DIÖZESE
INNSBRUCK

Montag, 15.10.2018

Bouillon mit Fritatten
(A,C,G,L)

Gefüllte Tortellini,
Wurzelwürfel,
Kräuterrahm, Parmesan
(A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Pikanter Zucchini-
Schinken Auflauf
(O,L,A,C,M)

Hausgemachter
Früchtekuchen
(A,C,G,H)

Dienstag, 16.10.2018

Liebe Gäste ☺

Wir haben heute
wegen einer
Großveranstaltung
geschlossen!

Mittwoch, 17.10.2018

Asiacremesuppe
(G,L,N,F)

Herbstliche Linsen-
Hokkaido Puffer mit
Aivar-Dip (A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Zwiebel-Rindschnitzel
an Röstgemüse (L,O,M)

Himbeer-Panna Cotta G)

Donnerstag, 18.10.2018

Kartoffel-Lauchsuppe
(L,G)

Gemüse-Köttbullar Bällchen
auf Zucchini-Cous Cous
(A,C,G,L)

Salate vom Buffet

Pariser Schnitzel vom
Bio-Schwein mit Erbsenreis
(A,C,G)

Schokokuchen
(A,C,G,H)

Freitag, 19.10.2018

Bouillon mit
Wurzelstreifen (L)

Ofenkürbis mit Rucola
und Fetakäse (G)

Salate vom Buffet

Zanderfilet auf
Rübenrisotto (D,L,O,G)

Früchtecocktail

Samstag, 20.10.2018

Pastinakencremesuppe
(L,G)

Gemüse Gröstl mit Bio-
Spiegelei und Krautsalat
(C,L)

Salate vom Buffet

Bio-Bauernhendl nach
griechischer Art (G,L,O)

Dessertvariation
(A,C,G,H)



Bei der Zubereitung unserer Speisen setzen wir bevorzugt auf biologische, regionale und saisonale Produkte. Sollten Sie Fragen oder Wünsche bezüglich Speisunenverträglichkeiten haben, wenden Sie sich bitte an unsere Küchencrew. Wir helfen gerne!

Diese Woche sind biologischer Herkunft: Milch, Eier, Topfen, Joghurt, Butter, Schweineschnitzel, Bauernhendl, Äpfel, Karotten, Ronen, Kohlrabi, Pasta, Hokkaidokürbis, Zucchini, Lauch, Erdäpfel, Weißkraut, Pastinaken
Kurzfristige Änderungen im Menüplan behalten wir uns vor!

Suppe, Hauptspeise UND Dessert € 12,50
Hauptspeise, Suppe ODER Dessert € 10,50
Hauptspeise/Salat..... € 8,50

Tagessuppe klein.....€ 3,00
Suppentopf groß mit Brot.....€ 4,90
Herbstlicher Pastasalat mit Ofenkürbis.....€ 8,50

Salatschüssel groß mit Brot..... € 4,90
Aufpreis Suppe/Dessert..... € 2,00

AT-BIO-701