

Menüplan Mittag

*Gerne auch Leichte Vollkost auf Anfrage möglich.

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Auswahl zwischen einer kräftigen Gemüse Consommé und/oder einer gebundenen Tages-Cremesuppe

Reichhaltiges Salatbuffet

I. Mittagsteller	Krautstrudel mit Salzerdäpfel dazu Kräutertopfen	Pannonisches Gemüsegulasch mit Seitan auf Bandnudeln	Kichererbsen Laibchen auf Balsamico Birnen mit Zwiebel und Erdäpfel	Vegetarisches Moussaka auf Paradeisersoße dazu Rohkostsalat	Spaghetti mit Soja-Gemüse Sugo	Cremiges Tofu-Gemüsecurry auf Obst Reis	Kichererbsen Eintopf mit Gemüse dazu Vollkornreis
II. Mittagsteller	Kaspressknödel auf Wildkräutersalat mit Sauerrahmdip und Kräuter Pesto	Erdäpfelpuffer mit Radieschen- topfen und Pesto	Rotwein Schmor Gemüse mit Feta dazu gerührter Polenta	Krautfleckerl nach Altwiener Art	Gebratene Lachsforelle auf mariniertem Ofengemüse mit Erdäpfelpüree und Erbsensoße	Süßerdäpfel- gratin mit Kräuter Pesto garniert mit Bittersalat	Wiener Zwiebelrostbraten mit Speckfisolen und Erdäpfelröster

Dessertbuffet mit Hausgemachten Kuchen, Kompott und unserem Marienkroner Bratapfel

Menüplan Abend

*Gerne auch Leichte Vollkost auf Anfrage möglich.

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Samstag

Sonntag

Auswahl zwischen einer kräftigen Gemüse Consommé und/oder einer gebundenen Tages-Cremesuppe

Reichhaltiges Salatbuffet

I. Abendteller	Süßer Reisauflauf mit Fruchtragout	Überbackene Zucchini mit Topinambur dazu Paradaiser- Basilikumpesto	Linse-Kokos Eintopf mit Kräuterreis	Bröselkarfiol garniert mit dazu Gemüse- Rahmsalat	Im Ofen gebackener Ricotta dazu Grillgemüse und Dillsoße	Marinierte Zitronen- Hühnerkeule mit Risipisi und Kräuterbutter	Soja-Lasagne auf Käsesoße
II. Abendteller	Erbsen- Laibchen auf Indischem Gemüse dazu Hüttenkäse	Ofenerdäpfel mit geriebenem Gouda, Schnittlauch- topfen und Juliennegemüse	Gemüsestrudel mit Wildkräuter- salat dazu Kernöltopfen und Pesto	Braterdäpfel mit Pilzgröstl, Spiegelei und Bohnenkraut- Pesto	Gebratener Zander auf Saisongemüse mit Petersilien- erdäpfel und Kräuterbutter	Paradeiser- Zucchini- eintopf mit Herzoginnen- Erdäpfeln und Ziegenkäse	Erdäpfel- Sauerkraut Puffer mit Knoblauch- topfen und Grillgemüse

Dessertbuffet mit Hausgemachten Kuchen, Kompott und unserem Marienkroner Bratapfel