



Speiseplan



MONTAG

DIENSTAG

MITTWOCH
WINTER

DONNERSTAG

FREITAG



Karfiol-Creme-Suppe (A,G) mit Gemüseeinlage (L)	Rindsbouillon (L) mit Kaiserschöberln (A,C,G)	Hühnersuppe (C,L) mit Muscheln (A) (Teigware)	Klare Suppe (L) mit Fritatten (A,C,G)	Grünerbsensuppe (A,G)
Wiener Reisfleisch mit Saft (A,G), Wintersalat und Dressing (C,G)	Marokkanischer Linseneintopf (A) (BIO-Linsen)	Kabeljau gebacken (A,C,D,G) mit hausgemachtem Erdäpfel (BIO) - Endiviensalat (M)	Gemüse-Rind-Gulasch (A,L) mit BIO-Fusilli (A)	Grießkoch nach "Art des Hauses" (BIO-Milch) (A,G) mit Preiselbeeren
Wiener Reisfleisch (Pute) mit Saft (A,G), Wintersalat und Dressing (C,G)	Marokkanischer Linseneintopf (A) (BIO-Linsen)	Kabeljau gebacken (A,C,D,G) mit hausgemachtem Erdäpfel (BIO) - Endiviensalat (M)	Gemüse-Rind-Gulasch (A,L) mit BIO-Fusilli (A)	Grießkoch nach "Art des Hauses" (BIO-Milch) (A,G) mit Preiselbeeren
"Asia" Pfanne (L) und Wintersalat mit Dressing (C,G)	Marokkanischer Linseneintopf (A) (BIO-Linsen)	Kabeljau gebacken (A,C,D,G) mit hausgemachtem Erdäpfel (BIO) - Endiviensalat (M)	Gemüse-Tofu (BIO)-Gulasch (A,F,G,L) mit BIO-Fusilli (A)	Grießkoch nach "Art des Hauses" (BIO-Milch) (A,G) mit Preiselbeeren
Wiener Reisfleisch mit Natursaft und Wintersalat	Marokkanischer Linseneintopf (BIO-Linsen) (Maismehl)	Kabeljau gebacken (D) (in Maispanier) mit hausgemachtem Erdäpfel (BIO) - Endiviensalat (M)	Gemüse-Tofu (BIO)-Gulasch (F,L) (Natursaft) mit BIO-Maisteigfusilli	Geschmortes Kohlgemüse mit Petersilienerdäpfeln (BIO-Erdäpfeln)
Steirischer Apfel	Schokoschnitte (A,C,E,G)	BIO-Birnenjoghurt	Krapfen (A,C,G)	Liptauer (G) mit Kornspitz (A)

Hauptspeise

ohne Schwein

Vegetarisch

Weizen und Milchallergie

Unser ständiges BIO-SORTIMENT und vieles mehr sehen Sie auf unserer Homepage: www.mittella.at - Wir informieren Sie gerne über die 14 Allergene in unseren Gerichten. - Änderungen vorbehalten.

Unser Bio-Teilsortiment wird durch die Austria Bio-Garantie zertifiziert! www.mittella.at