

A close-up photograph of a slice of quiche served on a white ceramic plate. The quiche has a golden-brown, flaky crust and is filled with a creamy egg mixture, white cheese, and green herbs. The top is garnished with several halved cherry tomatoes in red and yellow, and some green leafy vegetables. The plate is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth. In the background, another slice of quiche is visible in a shallow dish. The lighting is soft and natural, highlighting the textures of the food.

MARTIN AUER

Mittagsmenü
BROTKÜCHE

8. - 12.8.
LET'S DO LUNCH!

MONTAG

Bandnudeln mit Champignon-sauce, wahlweise mit Huhn

Erdäpfel-Speck Gratin

MITTWOCH

Thaicurry mit Reis
wahlweise mit Huhn

Pasta-Auflauf mit Curry
und Gemüse

FREITAG

Zanderfilet mit Lauch
und Kartoffeln

Überbackene Tortelloni
mit Zucchini

DIENSTAG

Kaspressknödel mit grünem Salat,
wahlweise mit Speck

Schupfnudel-Spinat Soufflé

DONNERSTAG

Penne all'arrabbiata
wahlweise mit Speck

Nudel-Schinken-Brokkoli Gratin

**Suppe, Quiche, Frittata,
Lasagne, Salat & Co.
gibt's außerdem täglich.**



*Unsere Gerichte können Spuren von Genüssen enthalten.
Darauf wird aber niemand allergisch reagieren.
Für alle anderen Allergene wendest du dich bitte einfach an unser Team!*