

A close-up photograph of a slice of quiche served on a white ceramic plate. The quiche has a golden-brown, flaky crust and a filling of melted cheese, green herbs, and vegetables. The top is garnished with several slices of cherry tomatoes and yellow bell peppers. 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

23.- 27.01.
LET'S DO LUNCH!

MONTAG

Spaghetti mit Lachs-
Cremesauce

Spaghetti mit Tomatensauce

Überbackene Pasta mit Kürbis,
Lauch und Mozzarella

MITTWOCH

Paprikahendl mit Reis

Gemüsecurry mit Reis

Ricotta-Spinat Tortellini
mit Zucchini

FREITAG

Melanzani gefüllt mit Faschiertem
oder Couscous, dazu grüner Salat

Überbackene Gnocchi mit Karfiol-
Kürbisgemüse

DIENSTAG

Wienerschnitzel vom Kalb
mit Petersielkartoffel

Gebackener Camenbert
mit Petersielkartoffel

Gratinierte Schupfnudel
mit Spinat und Grana

DONNERSTAG

Rindsroulade
mit Kartoffel-Sellerie-Püree

Gemüselaibchen mit Kartoffel-
Sellerie Püree und grünem Salat

Nudel-Schinken-Auflauf mit
Erbsen

**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!*