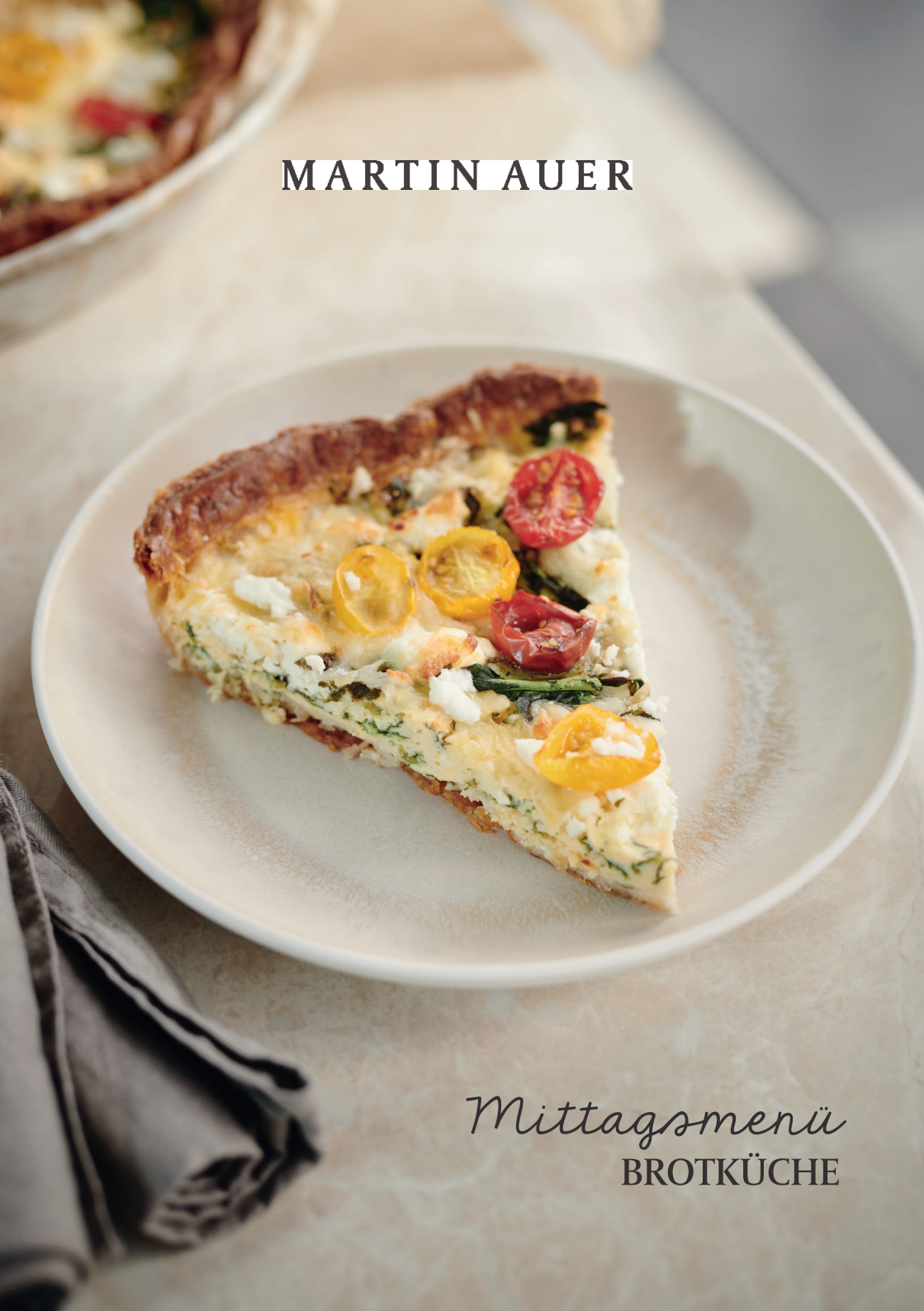


A close-up photograph of a slice of quiche served on a white ceramic plate. The quiche has a golden-brown, flaky crust and a filling of melted cheese, green herbs, and small pieces of white cheese. It is garnished with several halved cherry tomatoes in red and yellow, and some dark green leafy vegetables. The plate is set on a light-colored, textured surface. In the background, another slice of quiche is visible in a shallow dish. A dark grey cloth is partially visible in the bottom left corner.

MARTIN AUER

Mittagsmenü
BROTKÜCHE

03. bis 07. August
LET'S DO LUNCH!

MONTAG

Tomatencremesuppe FLO
mit einer Scheibe bio Roggen Pur

Gebackene Hühnerstreifen ACG
auf buntem Salat

Gebackener Emmentaler ACG
auf buntem Salat

MITTWOCH

Karottensuppe GLO
mit zwei Scheiben bio Alma

Hamburger ACG
mit Pommes

Camembert-Burger ACG
mit Pommes

FREITAG

Erbsensuppe FL
mit einer Scheibe bio RYE

Kartoffel-Lachs-Strudel ACDG
mit Kräuter-Dip und grünem Salat

Kartoffel-Spinat-Strudel ACG
mit Kräuter-Dip und grünem Salat

DIENSTAG

Knoblauchcremesuppe GLO
mit Schnittlauch
und zwei Scheiben bio Evi

Zanderfilet AD
mit Gemüse und Petersil-Kartoffeln

Ofengemüse A
mit Petersil-Kartoffeln
und Schnittlauch-Dip

DONNERSTAG

Kartoffel-Specksuppe GLO
mit einer Scheibe bio Naturbrot

Bandnudeln in Eierschwammerlsauce ACG
mit Schweinsfilet

Bandnudeln in Eierschwammerlsauce ACG
mit gefüllten Tomaten

**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!*