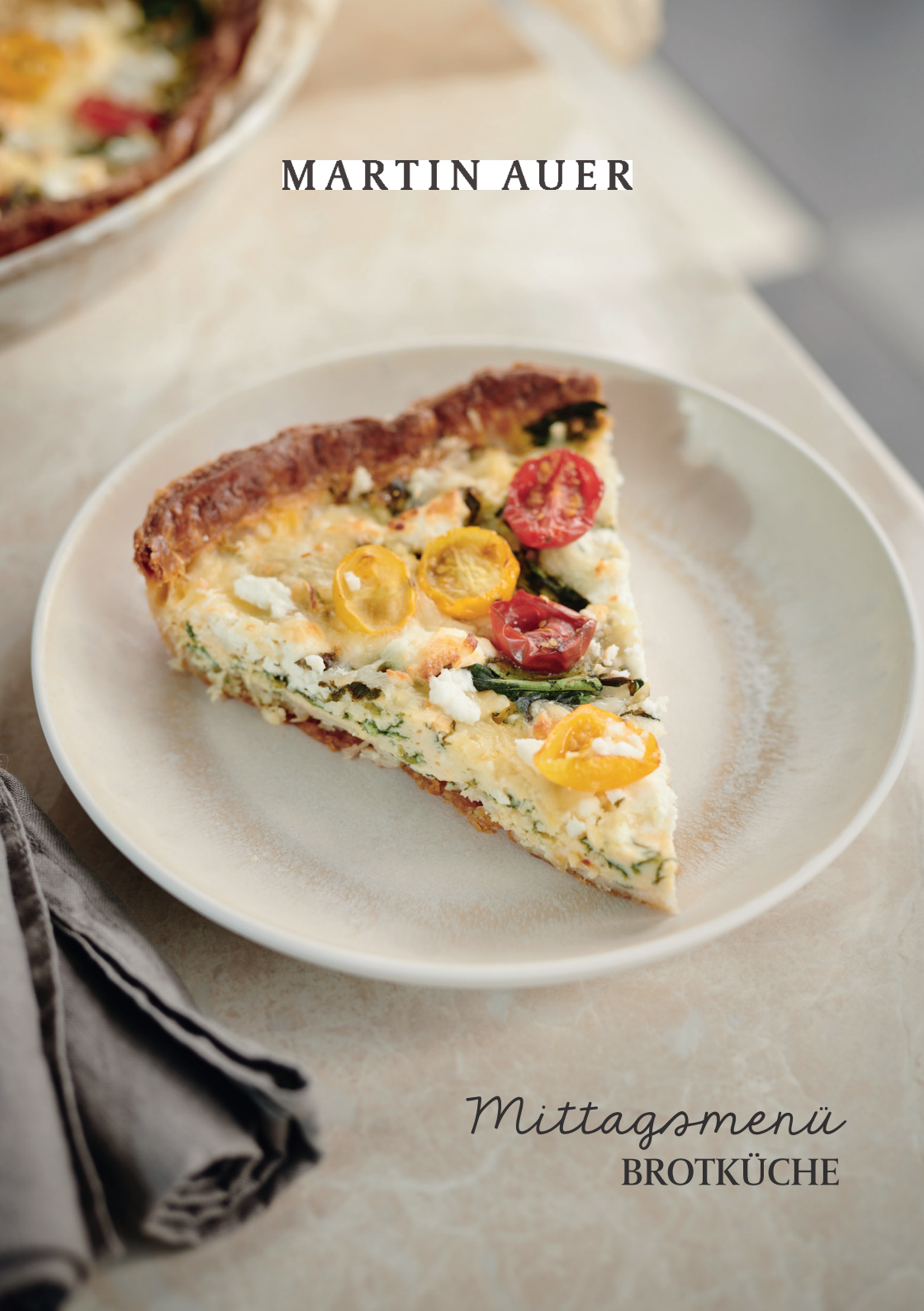


A close-up photograph of a slice of quiche served on a white ceramic plate. The quiche has a golden-brown, flaky crust and a filling of melted cheese, green herbs, and small pieces of white cheese. It is garnished with several halved cherry tomatoes in red and yellow, and a few slices of yellow bell pepper. 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

31. August bis 04. September  
**LET'S DO LUNCH!**

## MONTAG

**Tomatencremesuppe** AFLO  
mit einer Scheibe bio Rosegger

**Hühnerfleisch „Bruschetta“** ACGF  
mit Rosmarinogochi

**Austernpilze  
und Tofu „Bruschetta“** ACGF  
mit Rosmarinogochi

## MITTWOCH

**Knoblauchcremesuppe** AGLO  
mit Schnittlauch  
und einer Scheibe bio Burgenländer

**Fish and Chips** ACDO

**Halloumi and Chips** ACO

## FREITAG

**Paprikacremesuppe** AFLO  
mit zwei Scheiben bio Evi

**Branzinoilet** ACDG  
mit Malfatti in Tomatensauce

**Überbackener Karfiol** ACG  
mit Malfatti in Tomatensauce

## DIENSTAG

**Erbsensuppe** AFL  
mit einer Scheibe bio Franciscus

**Kürbisrisotto** AGO  
mit Gustobissen

**Kürbisrisotto** AGO  
mit gebratenem Fenchel

## DONNERSTAG

**Kartoffelsuppe** AGLO  
mit zwei Scheiben bio Alma

**Schweinebraten** ACFM  
mit Knödel

**Knödel mit Ei** ACFM  
und buntem Salat

**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!*