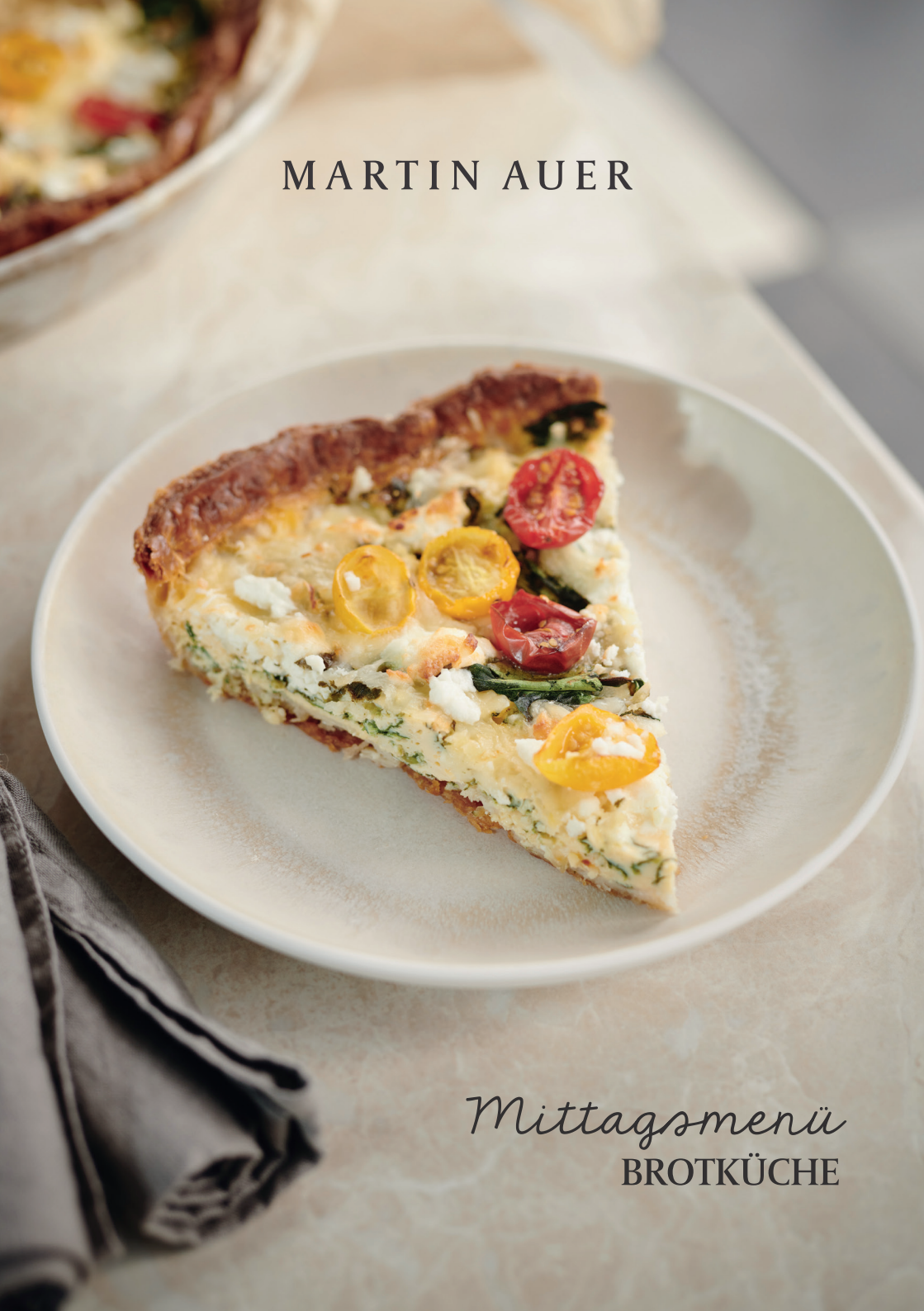


A close-up photograph of a slice of quiche served on a white ceramic plate. The quiche has a golden-brown, flaky crust and a filling of egg, cheese, and herbs. It is garnished with several halved cherry tomatoes in red and yellow, and some green leafy vegetables. In the background, another whole quiche is partially visible on a similar plate. The scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth, with a folded grey cloth in the lower-left corner.

MARTIN AUER

*Mittagsmenü*  
BROTKÜCHE

28. September bis 2. Oktober  
LET'S DO LUNCH!

## MONTAG

**Brokkolicremesuppe** AGLO  
mit zwei Scheiben bio Alma

**Schinkenfleckerlauflauf** ACG  
mit buntem Salat

**Krautfleckerlauflauf** ACG  
mit buntem Salat

## MITTWOCH

**Rote Linsen-Kokossuppe** AL  
mit einer Scheibe bio Roggen Pur

**Schweinsfilet  
auf Bohnen-Mais-Ragout** AGM  
mit Knoblauchbrot

**Überbackener Paprika  
auf Bohnen-Mais-Ragout** AGM  
mit Knoblauchbrot

## FREITAG

**Erbsensuppe** AFL  
mit einer Scheibe bio Rosegger

**Gebackener Seelachs** ACDG  
mit Erbsenreis und Preiselbeer-Dip

**Gebackener Emmentaler** ACG  
mit Erbsenreis und Preiselbeer-Dip

## DIENSTAG

**Paprikacremesuppe** AFLO  
mit einer Scheibe bio Franciscus

**Fischgulasch** ACDG  
mit Kaspressknödel

**Kürbisgulasch** ACG  
mit Kaspressknödel

## DONNERSTAG

**Spinatcremesuppe** AGL  
mit zwei Scheiben bio Evi

**Gebratener Leberkäse** ACG  
mit Spinat und Röstkartoffeln

**Röstkartoffeln mit Spinat** ACG  
und Spiegelei

**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!*