

# Unser Bio-Menü für Sie vom 24.01.22- 28.01.22

Montag 24.01.2022

Spinatcremesuppe  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Gegrillte Brust vom Bio-Weidehähnchen mit Zitronen und Oliven,  
dazu geschmortes Gemüse nach orientalischer Art  
**oder**  
Überbackene Quarkgnocchi mit Gemüsesoße, dazu Nudeln

Panna Cotta mit Clementinen **oder** Obstsalat

Dienstag 25.01.2022

Hühnerbrühe mit Gemüseblättchen  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Hausgemachte Fischfrikadellen\*\* mit Remouladensoße und Kartoffelsalat (\*\*nicht Bio)  
**oder**  
Spanisches Omelette mit Kichererbsen, Kartoffelscheiben und Ei  
**oder**  
Alternativgericht: Bio-Schweinegeschnetzeltes mit Zwiebelsoße, dazu Nudeln

Grießflammeri mit Pflaumenkompott **oder** Obstsalat

Mittwoch 26.01.2022

Selleriecremesuppe mit Parma Schinken  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Geschmorte Rindfleischröllchen in Rotweinsauce\*\*, (\*\*nicht Bio)  
dazu Gemüse und Schupfnudeln  
**oder**  
Thai-Schmorgemüse mit Kokos und Zitronengras,  
dazu Basmati Reis

Cassiparfait mit Beerenlikör\*\* **oder** Obstsalat (\*\*Beerenlikör ist nicht Bio)

Donnerstag 27.01.2022

Klare Gemüsesuppe mit Mozzarellaschöberl  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Spaghetti mit drei Soßen zur Wahl,  
dazu buntes Gemüse und geriebener Parmesan  
**oder**  
Vegetarischer Burger mit Linsenbratling, Tomaten und Käse, dazu Pommes Frites

Karamellpudding **oder** Obstsalat

Freitag 28.01.2022

Kürbiscremesuppe  
Salate und Rohkost vom Buffet, mit Dressing zur Wahl

Bio-Garnelen mit Orangensoße, dazu gebratenes Gemüse und Risotto  
**oder**  
Kaspressknödel mit Thymian-Parmesansoße, dazu gebratenes Gemüse  
**oder**  
Alternativgericht: Wiener Backhendl mit Pommes Frites

Joghurtcreme mit Knuspermüsli **oder** Obstsalat

**Bitte beachten Sie, dass das Casino am 31.01.22 aufgrund einer internen Schulung geschlossen**



**DE-ÖKO-006** Die Gerichte bereiten wir in Bio-Qualität zu! Nur in Ausnahmen werden konventionelle Zutaten verarbeitet. Gerichte mit konventionellen Zutaten werden unterstrichen und mit zwei Sternchen\*\* gekennzeichnet.

\* = Kräuter aus eigenem Anbau (nicht bio - zertifiziert). | Änderungen vorbehalten, Angebot solange der Vorrat reicht.