

MENÜ

Es gibt zwei Ausgabestellen – Saalebene & Galerie!

Freitag, 21. Oktober 2016 – Abendessen

Bio-Dinner-Bufferet 18.00 – 19.00 Uhr

Pflückfrische Blattsalate, essfertig angerichtet, mit verschiedenen Dressings und Ölen,
dazu ofenfrisches Baguette *A (Glutenhaltiges Getreide), G (Milcherzeugnisse), M (Senf)*

Gemischte Kost: Gerolltes von der Bio-Freilandpute mit rotem Quinoa-Gemüserisotto
A (Glutenhaltiges Getreide), G (Milcherzeugnisse)

Vegetarische Kost: Hausgemachte Pasta Torte mit Spinat mit einem Ragout sonnengereifter Tomaten
A (Glutenhaltiges Getreide), C (Eier), G (Milcherzeugnisse)

Dessert: Apple Crumble im Glas
C (Eier), G (Milcherzeugnisse)

Samstag, 22. Oktober 2016 – Mittagessen

Bio-Lunch-Bufferet 11.00 – 13.00 Uhr

Cremesuppe vom Kürbis *G (Milcherzeugnisse)*

Pflückfrische Blattsalate, essfertig angerichtet, mit verschiedenen Dressings und Ölen,
dazu ofenfrisches Baguette *A (Glutenhaltiges Getreide), G (Milcherzeugnisse), M (Senf)*

Gemischte Kost: Geschnetzeltes vom heimischen Bio-Weiderind mit hausgemachten Spätzle
und herbstlichen Marktgemüse *A (Glutenhaltiges Getreide), C (Eier), G (Milcherzeugnisse), M (Senf)*

Vegetarische Kost: Strudel vom Eferdinger Erdäpfel und Kürbis mit einem Sauerrahmdip
A (Glutenhaltiges Getreide), C (Eier), G (Milcherzeugnisse)

Samstag, 22. Oktober 2016 – Abendessen

Bio-Dinner-Bufferet 19.00 – 20.30 Uhr

Pflückfrische Blattsalate, essfertig angerichtet, mit verschiedenen Dressings und Ölen,
dazu ofenfrisches Baguette *A (Glutenhaltiges Getreide), G (Milcherzeugnisse), M (Senf)*

Gemischte Kost: Gebratenes vom Freilandhendl mit einem Ragout aus Kichererbsen
und frischem Gemüse *frei von Allergenen*

Vegetarische Kost: Cremiges Curry vom saisonalem Marktgemüse mit Basmatireis
frei von Allergenen

Dessert: Topfencreme mit frischen Beeren
G (Milcherzeugnisse)