

# Das Wochenmenü

vom 15. bis 19. April 2019



## Vorspeise

- |                                                                                                                 |                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
| <b>Suppe</b> Rindsuppe oder klare Gemüsesuppe mit Leberknödel, Fleischstrudel, Frittaten oder Grießnockerl oder | (L)<br>(A/C/G) |
| <b>Salat</b> Käferbohnen-, Kraut-, Kartoffel-, Vogerl-, Blattsalat                                              | (M)            |

## Montag, 15. April 2019

- A** Gemüsepuffer mit Kartoffeln, Zucchini und Karotten, (A/C/G) dazu Sauerrahm mit frischen Frühlingkräutern
- B** Lorenz Clubsandwich, Hühnerbrust in Brösel- (A/C/G) Parmesan-Kruste mit würziger Cocktailsauce, garnie mit knusprigem Pflücksalat

## Dienstag, 16. April 2019

- A** Bärlauch-Spargel-Risotto, garniert mit (G/L/O) Parmesan chips und Ofentomaten
- B** Faschierter Braten a la Cordon Bleu mit (A/C/G/M) Süßkartoffelpüree

[www.daslorenz.at](http://www.daslorenz.at)

## Leicht verständlich

Das Wochenmenü gibt es auch in leicht verständlicher Sprache. Scannen Sie dafür einfach den QR-Code mit der capito App.



**Mittwoch, 17. April 2019**



- A** Gelbes Thai-Curry mit Karotten, Erbsen, Brokkoli und Erdnussbutter, dazu Duftreis VEGAN (E)
- B** Gekochtes Rindfleisch mit Erdäpfelschmarrn und Schnittlauchsauce (G/L)

**Donnerstag, 18. April 2019**



- A** Cremespinat mit Röstkartoffeln und Spiegelei (A/C/G)
- Gegrilltes Schweinefilet auf cremiger Bärlauch-Sauce mit Baby Bratkartoffeln garniert mit grünen Spargel
- B** (G/L)

**Freitag, 19. April 2019**



- Knusprig gebackener Kabeljau mit Sauce Tartare und Kartoffelsalat (A/C/D/G)

**Preise**

Vorspeise und Menü A:	8,50 €
Vorspeise und Menü B mit Fleisch:	8,90 €
Vorspeise und Menü B mit Fisch:	10,30 €
Dessert:	2,90 €
Salat	3,20 €
Suppe	2,90 €

[www.daslorenz.at](http://www.daslorenz.at)

**Leicht verständlich**

Das Wochenmenü gibt es auch in leicht verständlicher Sprache.  
Scannen Sie dafür einfach den QR-Code mit der capito App.

