

# INIGO

## Mittagsmenüs ab 11:30 Uhr

### Montag, 31. März

**Menü 1:** Ofengemüse mit Süßkartoffelspalten dazu Kräuterdip <sup>GL</sup>

Stove vegetables with sweet potato wedges and herb dip

**Menü 2:** Geschmorter Kalbstafelspitz mit Kürbiskraut und Erdäpfeln <sup>GLM</sup>

Braised veal with pumpkin-cabbage and potatoes

### Dienstag, 1. April

**Menü 1:** Kichererbsen-Korianderlaibchen mit Karottenpüree <sup>ACG</sup>

Chickpea-coriander loaves with carrot puree

**Menü 2:** Schweinsgulasch mit Butternockerl <sup>ACGLM</sup>

Pork goulash with gnocchi

### Mittwoch, 2. April

**Menü 1:** Spaghetti Arrabiata mit Grana <sup>ACG</sup>

Pasta Arrabiata with Grana

**Menü 2:** Gebackene Fleischbällchen mit Gemüsesauce und Püree <sup>ACGM</sup>

Deep-fried meatballs with vegetable sauce and puree

### Donnerstag, 3. April

**Menü 1:** Chili con Tofu mit Pitabrot <sup>AF</sup>

Chili con tofu with Pita bread

**Menü 2:** Gebratene Putenbrust in Pfefferrahmsauce dazu Zucchinireis <sup>G</sup>

Fried turkey breast in creamy pepper sauce with courgette rice

### Freitag, 4. April

**Menü 1:** Gratinierte Cannelloni mit Bärlauch-Frischkäsefüllung auf Tomatenragout <sup>ACG</sup>

Gratinated Cannelloni filled with ramson-fresh cheese at tatoragout

**Menü 2:** Gebackenes Seehechtfilet mit Erdäpfel-Gurkensalat <sup>ACDGM</sup>

Deep-fried hake with potato-cucumbersalad

**Menü 1/ vegetarisch; mit Tagessuppe: 11,50 € // ohne Suppe: 10,50 €**

-----  
**Menü 2/ Fleisch; mit Tagessuppe : 12,50 € // ohne Suppe: 11,50 €**

-----  
**Kleiner Blattsalat zum Mittagsmenü: 2,00 €**

Menüs auch zum mitnehmen – Take Away Geschirr € 0,60