



Mehr über uns erfahren Sie unter www.die-kuemmerei.at

Vegetarisches Wochenangebot mit Suppe oder Dessert Hauptspeisenteller

€ 9,9
€ 7,9

Montag, 19. Jänner 2026

- Champignoncremesuppe mit Obershaube
Spaghetti in Paradeiser-crème mit Wurzelgemüse und Grana
Mohnstrudel mit Blätterteig

ACG
AGM
ACG

Dienstag, 20. Jänner 2026

- Klare Gemüsesuppe mit Schnittlauchspätzle
Gebackene Spinat-Schafkäsetscherl mit Süßkartoffel und
Sauerrahmdip
Cheesecake mit Mascarpone

ACGL
ACG
ACG

Mittwoch, 21. Jänner 2026

- Brokkolicremesuppe mit gerösteten Mandeln
Gefüllter Paprika (Gemüse-Bulgur) mit Paradeisersalat
Joghurtgugelhupf

GH
AGMO
ACG

Donnerstag, 22. Jänner 2026

- Klare Gemüsesuppe mit Erbsenschöberl
Veganes Gemüse-Kokoscurry mit Reis
Buttermilchschnitte

ACG
N
ACG

Freitag, 23. Jänner 2026

- Karotten-Ingwersuppe
Gratinierte Gemüsefleckerl mit Aioli Dip und Salat
Zitronenkuchen

F
ACGMO
AC

BIO ist uns wichtig, demnach greifen wir gerne auf Produkte aus biologischer Landwirtschaft zurück. Wir verwenden hauptsächlich folgende Bioprodukte: Milchprodukte, Getreide, Gemüse, Hühner-, Kalb-, Rind- & Lammfleisch, Fruchtsäfte, Kaffee & Tee, Bio-Biere & Weine.



Wir sind mit dem Zertifikat „Natürlich gut essen“ by OekoBusiness Wien in Silber ausgezeichnet und verpflichten uns zu einem Mindestbioanteil von 75%. Biokontrollnummer: AT-BIO-401

Informationen über **allergene Zutaten** in unseren Produkten finden Sie als **Aushang** oder erhalten diese bei unseren **Mitarbeitern**. **A** Glutenhaltiges Getreide, **B** Krebstiere, **C** Eier von Geflügel, **D** Fisch, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch von Säugetieren, **H** Schalenfrüchte, **L** Sellerie, **M** Senf, **N** Sesamsamen, **O** Schwefeldioxid und Sulfite, **P** Lupinen, **R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische.



Mit finanzieller Unterstützung des

