

prokopp's

# VEGETARIA

Bio Vollwertmenü

TÄGLICH:  
verschiedene  
Laibchen  
mit Dip

27.11.-01.12.2023 | 11<sup>00</sup> – 17<sup>00</sup>

WOCHENSPECIAL

Mexikanischer Bohnentopf mit Brot



MONTAG

Risotto mit Ofenfenchel, Parmesan & Trockentomaten



DIENSTAG

Ofenerdäpfel mit Rote-Rübenlinsen & Krenrahm



MITTWOCH

Kaspressknödel mit Sauerkraut & Safterl



DONNERSTAG

Schwammerl-Fisolengulasch mit Vollkornbrot



FREITAG

Spinat-Lauchquiche mit Dillrahm & Blattsalat



## - Preise -

2 gängig (mit Suppe)	11, <sup>80</sup> €
Hauptspeise	
groß / klein	10, <sup>00</sup> / 6, <sup>70</sup> €
Tagessuppe	
groß / klein	4, <sup>40</sup> / 2, <sup>80</sup> €
Salat groß / klein	6, <sup>40</sup> / 4, <sup>70</sup> €
Laibchen	2, <sup>80</sup> €
Dip	1, <sup>40</sup> €
Wochenspecial groß/klein	8, <sup>30</sup> / 5, <sup>80</sup> €

ALLE SPEISEN AUCH ZUM MITNEHMEN.

## - Unsere Qualität -

Produkte, die in der prokopp **VEGETARIA** verarbeitet werden, kommen bevorzugt aus biologischer Landwirtschaft und werden je nach Möglichkeit regional bezogen. Einige Kräuter sind biologisch nicht Verfügbar werden daher von uns per Hand wild gesammelt.

Tel.: 01 / 203 325 722

Gerne senden wir Ihnen den aktuellen Menüplan per Email:

[vegetaria-dz@prokopp.co.at](mailto:vegetaria-dz@prokopp.co.at)

Folgt uns auf  
Instagram & Facebook



Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über allergene Zutaten in unseren Gerichten.