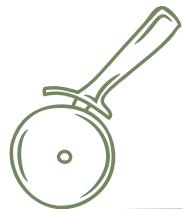


Pasta Jänner 2026



Woche
29.12. - 04.01.
MI 31.12. SILVESTER
KW 01

SCARPINOCCHI Limone
MEZZELUNE Steinpilze

Woche
05.01. - 11.01.
MO 06.01. HEILIGE 3 KÖNIGE
KW 02

RAVIOLI DOPPIO Rote Rübe Orange
ERDÄPFEL GNOCCHI ERDÄPFEL DINKEL GNOCCHI
PISTAZIEN TIRAMISU ohne Ei im Glas

100% HANDMADE

100% HANDMADE

Woche
12.01. - 18.01.
KW 03

LASAGNE BOLOGNESE
LASAGNE PILZ MARONI

100% HANDMADE

Woche
19.01. - 25.01.
KW 04

CAPPELLETTI Erbse Limone oder Erdäpfel Majoran
SPAGHETTI ALLA CHITARRA mit Ei oder Vegan
SIZILIANISCHE CANNOLIS
Limonenfüllung Topping: Pistazie & Bio Schokolade

100% HANDMADE

Woche
26.01. - 01.02.
KW 05

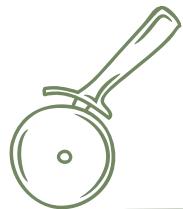
RAVIOLI DOPPIO Spinat- Ricotta
TORTELLONI Parmesan
FETTUCCINE mit Ei oder Vegan
PANNA COTTA im Glas

100% HANDMADE

Änderungen vorbehalten

Pasta

Februar 2026



Woche

02.02. - 08.02.

SEMESTERFERIEN

KW 06

LASAGNE BOLOGNESE

LASAGNE SPINAT-GORGONZOLA

PANNA COTTA mit Passionsfrucht im Glas

100% HANDMADE

Woche

09.02. - 15.02.

DI 14.02. VELENTINSTAG

KW 07

TORTELLONI Artischocke oder Edelpilze

ERDÄPFEL GNOCCHI & ERDÄPFEL DINKEL GNOCCHI

SIZILIANISCHE CANNOLIS

Limonenfüllung Topping: Pistazie & Bio Schokolade

100% HANDMADE

Woche

16.02. - 22.02.

DI 17.02. FASCHINGDIENSTAG

KW 08

OCHHI Pecorino

MEZZELUNE mit Linsenragout

PISTAZIEN TIRAMISU ohne Ei im Glas

100% HANDMADE

Woche

23.02. - 01.03.

KW 09

DO 26.02.

PASTA WORKSHOP MASTER
MARTIN NEUHAUSER ST. LEONHARD

RAVIOLI Spinat- Ricotta Limone

TORTELLONI Mozzarella

FETTUCCINE mit Ei oder Vegan

TIRAMISU ohne Ei im Glas

100% HANDMADE