



MITTAGSMENÜ

Montag 18. März 2019 bis Freitag 22. März 2019

Menüpreis € 8,80 | ohne Dessert oder Suppe € 8,00

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Montag 18. März

Rindsuppe mit Frittaten A,C,G,L

Kartoffel-Brokkoli-Cremesuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Schinkenfleckerl A,C,L

2. Käsespätzle A,C,G,L

Kaffee Panna Cotta G

Mittwoch 20. März

Rindsuppe mit Grießnockerl A,C,G,L

Sellerie-Apfel-Cremesuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Gedünsteter Esterhazy Rostbraten
mit Fusilli A,C,G,L,M

2. Schupfnudeln
mit Gemüsestreifen a la Creme und
frischen Kräutern A,C,G,L

Sauerkirschkuchen A,C,G

Dienstag 19. März

Rindsuppe mit Fleischstrudel A,C,G,L

Kohlrabicremesuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Hühnerbrust überbacken mit Tomaten
und Mozzarella, Kräuterreis und Rotweinjus
L,M

2. Gemüselasagne A,C,G,L

Topfen Grießnockerl A,C,G

Donnerstag 21. März

Rindsuppe mit Schinkenkuchen C,G,L

Süßkartoffelsuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Schnitzel mit Letoscho und Reis A,L

2. Gebackene Austernpilze mit
Sauce Tartar A,C,G,L

Himbeermouse C,G

Freitag 22. März

Eintropfsuppe A,C,G,L

Gemüsecremesuppe A,G,L

Salat A,C,G,H,L,M

1. Spinatspätzle mit Lachsstreifen und Sahnesauce
A,C,D,G

2. Süßer Hirse-Auflauf mit Zwetschkenröster A,C,G,H

Obst

Allergen-Kennzeichnung

A – Gluten; **B** – Krebstiere; **C** – Eier; **D** – Fisch; **E** – Erdnüsse; **F** – Soja; **G** – Milch; **H** – Schalenfrüchte; **L** – Sellerie; **M** – Senf; **N** – Sesam; **O** – Sulfite; **P** – Lupine; **R** – Weichtiere
Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften. Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die
Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können. Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten
Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden