



MITTAGSMENÜ

Montag 06. Mai 2019 bis Freitag 10. Mai 2019

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

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Montag 06. Mai

Rindsuppe mit Semmelknödel A,C,G,L

Mango-Curry-Cremesuppe A,G,L

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

1. Blunzengröstl mit Sauerkraut A,L

2. Gemüse-Frittata A,C,G,L

Marillenkuchen A,C,G,H

Mittwoch 08. Mai

Rindsuppe mit Speckkuchen A,C,G,L

Käsecremesuppe A,G,L

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

1. Rindsbraten mit Spätzle und Speck-
Bohnen A,L

2. Zucchini-Melanzani-Lasagne A,C,G,L

Stracciatella-Joghurt G

Dienstag 07. Mai

Rindsuppe mit Erbsenschöberl A,C,G,L

Franz. Zwiebelsuppe A,G,L

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

1. Pariserschnitzel von der Pute mit
Petersilienkartoffeln und Gemüse A,G,L

2. Brokkoli-Karotten-Auflauf A,C,G,L

Rhabarberkompott

Donnerstag 09. Mai

Rindsuppe mit Spätzle A,C,G,L

Linsencremesuppe A,G,L

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

1. Naturschnitzel mit Erbsenreis A,L

2. Kürbisstrudel mit Kräuter dip A,C,G,H

Vanillepudding A,H

Freitag 10. Mai

Rindsuppe mit Grießklößchen A,C,G,L

Gemüsecremesuppe A,G,L

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

1. Gebackener Seelachs auf Gemüse-Spaghetti mit
Rieslingsauce A,C,D,G

2. Schupfnudeln mit Mohn A,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