



MITTAGSMENÜ

Montag 09. September 2019 bis Freitag 13. September 2019

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

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Alternative Hauptspeise: Wienerschnitzel mit Pommes

Montag 09. September

Rindsuppe mit Reis A,L

Lauchcremesuppe A,G,L

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

1. Cordon Rouge mit Spätzle und Gemüse
A,C,G

2. Kartoffelstrudel mit Sauerrahmdip A,C,G,H

Tiramisu A,G

Dienstag 10. September

Rindsuppe mit Käsenockerl A,C,G,L

Brokkolicremesuppe A,G,L

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

1. Jägerschnitzel mit Reis und frischem Gemüse A,G,O

2. Ebli-Spinat-Auflauf A,C,G

Apfelkuchen A,C,G,H

Mittwoch 11. September

Rindsuppe mit Profiterol A,C,G,L

Pilzcremesuppe A,G,L

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

1. Gedünsteter Rostbraten mit Bandnudeln
A,C

2. Gnocchi mit Rucola-Tomaten-Sauce A,C

Vanillejoghurt G

Donnerstag 12. September

Rindsuppe mit Schinkenknödel A,C,G,L

Paprika-Tomaten-Cremesuppe A,G,L

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

1. Gebratene Hühnerbrust mit Brokkoli-Gemüse und Kräutersauce A,G

2. Gemüselasagne mit Tomatensauce A,C,G

Topfenschnitte A,G

Freitag 13. September

Rindsuppe mit Frittaten A,C,G,L

Gemüsecremesuppe A,G,L

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

1. Doradenfilet mit Gemüse und Petersilienkartoffeln
A,D,G

2. Grießschmarrn mit Äpfel und Birnen A,G

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 Lebensmittell allergien 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