



## MITTAGSMENÜ

Montag 03. August 2020 bis Freitag 07. August 2020

---

### Montag 03. August

Rindsuppe mit Polentawürfel A,C,G,L

Toamtencremesuppe A,G,L

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

1. Gegrillte Hühnerbrust mit Rosmarin-Jus,  
Gemüse und Kartoffeln A,G

2. Pasta mit Zucchini, Melanzani und  
Tomaten A,C

Marillenkuchen A,C,G,H

### Mittwoch 05. August

Rindsuppe mit Schinkenschöberl A,C,G,L

Mango-Curry-Cremesuppe A,G,L

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

1. Faschierte Laibchen mit Püree und  
Gemüse A,C,G

2. Gebackener Käse mit Sauce Tartare  
A,C,G

Stracciatellacreme G,H

### Dienstag 04. August

Rindsuppe mit Spätzle A,C,G,L

Kürbiscremesuppe A,G,L

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

1. Zwiebelrostbraten mit Nudeln A,C,L

2. Gemüseschnitzel mit Rahmgemüse A,C,G

Hausstrudel A,C,E,G,H

### Donnerstag 06. August

Rindsuppe mit Fleischstrudel A,C,G,L

Pastinakencremesuppe A,G,L

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

1. Chilli con Carne mit Gebäck A,C,H,O

2. Spätzle mit Gorgonzolasauce und  
Rucola A,C,G

Erdbeermousse A,C,G,H

### Freitag 07. August

Rindsuppe mit Topfenockerl A,C,G,L

Gemüsecremesuppe A,G,L

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

1. Pizza a la Tonno A,D,G,L

2. Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster A,C,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 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