



MITTAGSMENÜ

Montag 14. September 2020 bis Freitag 18. September 2020

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

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Alternative Hauptspeise: Wienerschnitzel mit Pommes

Montag 14. September

Rindsuppe mit Erbsenschöberl A,C,G,L

Kräutercremesuppe A,G,L

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

1. Surbraten mit Röstkartoffeln und
Wurzelgemüse G,O

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

Apfelkompott

Dienstag 15. September

Rindsuppe mit Grießnockerl A,C,G,L

Curry-Ingwer-Cremesuppe A,G,L

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

1. Putenrollbraten mit Hörnchen, Gemüse
und Rotwein-Jus A,G,O

2. Gebackenes Gemüse mit Kräuterdip A,C,G

Rhabarbercreme G

Mittwoch 16. September

Rindsuppe mit Kaspressschnitte A,C,G,L

Karottencremesuppe A,G,L

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

1. Beuf Stroganoff mit Spätzle A,G

2. Gegrillter Kürbis mit Rosmarinkartoffeln
und Schafskäse A,G

Zwetschkenkuchen A,C,G,H

Donnerstag 17. September

Rindsuppe mit krosse Ravioli A,C,G,L

Grießsuppe A,C,G,L

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

1. Schinkenrahmspätzle A,C,G,H

2. Schwammersauce mit Serviettenknödel
A,C,G

Fruchtsalat

Freitag 18. September

Rindsuppe mit Royal A,C,G,L

Gemüsecremesuppe A,G,L

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

1. Brodetto (Fischeintopf) mit Polenta A,B,D,R

2. Apfelradl mit Vanillesauce 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