



MITTAGSMENÜ

Montag 21. September 2020 bis Freitag 25. September 2020

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

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Alternative Hauptspeise: Wienerschnitzel mit Pommes

Montag 21. September

Rindsuppe mit Topfenschöberl A,C,G,L

Kohlrabicremesuppe A,G,L

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

1. Puten Geschnetzeltes mit Reis A,G

2. Farfalle mit Gemüse-Sahnesauce A,C,G,H

Bananenschnitte A,G

Dienstag 22. September

Rindsuppe mit Semmelknödel A,C,G,L

Schwarzwurzelcremesuppe A,G,L

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

1. Holzfällersteak vom Karree mit Gemüse
und Bratkartoffeln A,G,L,O

2. Rahm-Spinatspätzle A,C,G

Beerenjoghurt G

Mittwoch 23. September

Rindsuppe mit Backerbsen A,C,L

Spinatcremesuppe A,G,L

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

1. Tafelspitz mit Kürbisragout und gerösteten
Kartoffeln A,C,G

2. Gebackene Champignons mit Sauce
Tartare A,C,G

Minz-Topfen-Creme G

Donnerstag 24. September

Rindsuppe mit Fleischstrudel A,C,L

Zucchini-Apfel-Cremesuppe A,G,L

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

1. Faschierter Braten mit Gemüse und Püree
A,C,G,L

2. Steinpilztascherl in brauner Butter und
Tomaten A,C,G

Schokokuchen A,C,G,H

Freitag 25. September

Rindsuppe mit Wurstknödel A,C,G,L

Gemüsecremesuppe A,G,L

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

1. Forelle im Kartoffelmantel mit Petersilienkartoffeln
und Gemüse A,D,G

2. Milchrahmstrudel mit Fruchtsauce 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