



MITTAGSMENÜ

Montag 19. Oktober 2020 bis Freitag 23. Oktober 2020

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

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Alternative Hauptspeise: Wienerschnitzel mit Pommes

Montag 19. Oktober

Rindsuppe mit Schinkenkuchen A,C,G,L

Zucchini-cremesuppe A,G,L

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

1. Grenadiermarsch A,C

2. Cremige Polenta mit Lauch-
Tomatensauce A,C,G

Himbeerschnitte

Dienstag 20. Oktober

Rindsuppe mit Tortellini A,C,G,L

Erbsencremesuppe A,G,L

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

1. Gegrillte Hühnerbrust mit Letscho und Reis
A,L

2. Überbackene Melanzani mit Kräutersauce
A,C,G

Marmorkuchen A,C,G,H

Mittwoch 21. Oktober

Rindsuppe mit Gemüse A,C,G,L

Petersiliencremesuppe A,G,L

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

1. Penne Carbonara A,C,G,L,O

2. Kartoffel-Gemüsepudding mit Schnittlauch-
Kremsauce A,C,G

Topfencreme mit Früchten A,G

Donnerstag 22. Oktober

Rindsuppe mit Rosmarinschöberl L

Kürbiscresmesuppe A,G,L

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

1. Asiatische Rindspfanne mit Reismudeln
A,C,F,H

2. Käsespätzle A,C,G

Nusskuchen A,C,G,H,E

Freitag 23. Oktober

Rindsuppe mit Leberknödel A,C,G,L

Gemüsecremesuppe A,G,L

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

1. Fish & Chips mit Sourcream A,C,D,G

2. Reisaufbau mit Apfelmus 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