



MITTAGSMENÜ

Montag 20. September 2021 bis Freitag 24. September 2021

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

11:30 Uhr bis 14:30 Uhr

Alternative Hauptspeise: Wienerschnitzel mit Pommes

Montag 20. September

Rindsuppe mit Erbsenschöberl A,C,G,L

Kräutercremesuppe A,G,L

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

1. Leberkäse mit Röstkartoffeln und Spinat
G,O

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

Apfelkompott

Dienstag 21. 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 22. September

Rindsuppe mit Kaspressschnitte A,C,G,L

Karottencremesuppe A,G,L

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

1. Wienerschnitzel mit Pommes A,G

2. Gegrillter Kürbis mit Rosmarinkartoffeln
und Schafskäse A,G

Zwetschkenkuchen A,C,G,H

Donnerstag 23. 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. Schwammerlsauce mit Serviettenknödel
A,C,G

Fruchtsalat

Freitag 24. 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