



MENÜ
3 Gänge / € 8,80

jeweils von 20.00 bis 22.00 Uhr

Menüplan 08.04.2017 – 14.04.2017

Samstag 08.04

Tomatensuppe

Rindsgulasch (A) mit Nockerln (A,G)
Linsen mit Serviettenknödel (A,G)

Topfenstrudel mit Schlagobers (C,G)

Sonntag 09.04

Mexikanische Bohnensuppe (A,F,G,L,M)

Naturschnitzel mit Bratsaft und Erbsenreis (A,L,M,O)
Krautfleckerl mit Salat (A,C)

Marillenpalatschinken (A,C,G)

Montag 10.04

Klare Suppe mit Broccolieinlage (A,F,G,L,M)

Gebackenes Hühnerfilet mit Kartoffelsalat (A,G,C,L,M,O)

Apfelstrudel (A,C,G)

Dienstag 11.04

Maiscremesuppe (A,L,G)

Gegrillter Leberkäse mit Bratkartoffeln (A,C,G,O)
Spagheitti Aglio Olio (A,C,G)

Obstsalat



Mittwoch 12.04

Klare Suppe mit Frittaten (A,C,G,L,M)

Gegrillter Pangasiusfisch mit Knoblauchsauce
und Kartoffeln (A,C,L,D,G)

Topfengulasch mit Semmelknödeln (A,C,G)

1/1 Palatschinken (Marille/Schoko) (A,C,E,G)

Donnerstag 13.04

Knoblauchcremesuppe (A,L,F)

Hühnerstreifen mit Wokgemüse (A,G,L,O,C)

Gebackener Mozzarella mit Salat und Hausdressing (A,C,G,L,O)

Pancakes mit Schokosauce (A,C,E,G)

Freitag 14.04

Geschlossen! ---- WIR WÜNSCHEN FROHE OSTERN! ----

Ohne Suppe € 7,70; ohne Nachspeise € 7,70; ohne Suppe und Nachspeise € 6,60



Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung

Kurzbezeichnung	Buchstabencode
Glutenhaltiges Getreide	A
Krebstiere	B
Ei	C
Fisch	D
Erdnuss	E
Soja	F
Milch oder Laktose	G
Schalenfrüchte	H
Sellerie	L
Senf	M
Sesam	N
Sulfite	O
Lupinen	P
Weichtiere	R

Informationen über Süßungsmittel

(gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

***) Enthält eine Phenylalaninquelle**

*****) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken**

Wichtige Hinweise:

- "Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind."
- "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."