



			ALLERGEN
MONTAG	HAUPTGANG	LÄNDLE KALBSSCHNITZEL (NATUR)	G
		HÜHNER NATURSCHNITZEL	G
		BRATENSAUCE	GLOF
	BEILAGEN	TEIGWAREN	ACG
		SCHUPFNUDELN	ACG
		GRÜNE BOHNEN	G
	VEGI	GEMÜSE-KRAUTFLECKERL	ACG
DIENSTAG	HAUPTGANG	WURSTNUDELN (WIENER WURST)	G
		SCHWEINE RAGOUT "SPECK UND ZWIEBEL"	GLOF
	BEILAGEN	REIS	G
		BUNTES GEMÜSE	G
	VEGI	GNOCCHI MIT GEMÜSE UND PESTO	ACG
MITTWOCH	HAUPTGANG	GEDÄMPFTES FISCHFILET	D
		BACKHENDEL (AUSGELÖSETE HÜHNERKEULE)	ACG
		KRÄUTERBUTTER/ZITRONE	G
	BEILAGEN	COUSCOUS	AG
		BLATTSPINAT	G
		KARTOFFELSALAT	GLOM
	VEGI	SELLERIE STEAK PAPRIKARAHMSAUCE UND KARTOFFELPÜREE	GALO
DONNERSTAG	HAUPTGANG	HACKLAIBCHEN RIND/KALB	ACGLOM
		SCHWEINESTEAK	G
	BEILAGEN	GRIESSSCHNITTE	AGLO
		KROKETTEN	G
ROSENKOHL		G	
	VEGI	GEMÜSE LASAGNE MIT KÄSERAHMSAUCE	ACGLO

JEDEN TAG: TAGESSUPPE UND SALAT VOM BUFFET

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern im Restaurant – unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden
Pute- und Hühnerfleisch beziehen wir ausschließlich aus Österreich

