



ALLERGENE

MONTAG	HAUPTGANG	RUCOLA PESTO	
		BOLOGNESE VOM BIO RIND	LO
		GEMÜSE BOLOGNESE	GLO
	BEILAGEN	SPAGHETTI	ACG
		PENNE	ACG
	VEGI	MILCHREIS MIT ZUCKER	G
DIENSTAG	HAUPTGANG	HALBE HÜHNERKEULE	G
		SCHWEINE STEAK HAWAII	G
		CURRY SAUCE	FNG
	BEILAGEN	COUNTRY KARTOFFELN	G
		TEIGWAREN	ACG
		ZUCCHINIGEMÜSE	G
	VEGI	BUNTE GEMÜSERAHMSPÄTZLE MIT KÄSE	ACGLO
MITTWOCH	HAUPTGANG	WURSTNUDELN (WIENER WURST)	ACG
		GESCHNETZELTES VOM RIND IN TERYAKISAUCE	FNGLO
		BUTTERREIS	G
	BEILAGEN	SESAM BULGUR	A
		KARTOFFELGEMÜSE PFANNE	GLO
		WOKGEMÜSE	FLO
	VEGI	QUINOA-KICHEREBSEN-REISLAIBCHEN MIT ROTKRAUT	ACG
DONNERSTAG	HAUPTGANG	CEVAPCICI	CAG
		GEFÜLLTE HÜHNERBRUST	G
		KNOBLAUCH DIP	G
	BEILAGEN	TOMATENREIS	G
		FLADENBROT	G
	VEGI	ÜBERBACKENE CANNELONI (RICOTTA-SPINAT)	GLO
		TOMATENSAUCE	GLO

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

