



MITTAGSMENÜ

Montag 07. Jänner 2019 bis Freitag 11. Jänner 2019

Montag 07. Jänner

Rindsuppe mit Grießnockerl A,C,G,L

Tomatencremesuppe A,G,L

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

1. Karresteak mit Petersielenkartoffel und Gemüse G

2. Ofenkartoffeln mit Dreierlei Pilze und Sauerrahm Dip A,G

Fruchtcreme A,C,G

Mittwoch 09. Jänner

Rindsuppe mit Backerbsen A,L

Spinatcremesuppe A,G,L

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

1. Asiatische Rind-Pfanne mit Bandnudeln A,F,H,L

2. Gebackener Käse mit Sauce Remoulade A,C,G

Birnenkompott

Dienstag 08. Jänner

Rindsuppe mit Gemüse L

Kürbiscremesuppe A,G,L

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

1. Puten-Cordon Bleu mit kräuterreis und Preiselbeeren A,G

2. Gemüse Palatschinken an Tomaten-Salsa A,G

3. Couscous mit Paprika-Lauch-Geschnetzeltem A,L

Kirschkuchen A,H

Donnerstag 10. Jänner

Rindsuppe mit Suppennudeln A,C,G,L

Mango-Curry Cremesuppe A,G,L

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

1. Geselchtes mit Sauerkraut und Serviettenknödel A,L,M

2. Pasta mit Zucchini, Melanzani, Tomaten und Rucola A,C

3. Tofu-Gemüse-Pfanne mit Kokosreis L

Haustrudel A,C,G

Freitag 11. Jänner

Rindsuppe mit Kasspress-Schnitte A,C,G,L

Gemüsecremesuppe A,G,L

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

1. Risotto a la Tonno A,C,D,G

2. Kaiserschmarren mit Zwetschkenröster 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