

Menüplan für Woche 38 von 16.09.2017 bis 22.09.2017

Samstag	Sonntag	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
<p>Tagesteller 16.09.2017 Rindsuppe mit Kaspressknödeln (A,C,L,G) Hühnerfilet im Speck mantel gefüllt mit Blattspinat und Feta mit Gemüserais (G,L) € 11,90</p>	<p>Tagesteller 17.09.2017 Lauchcreme- suppe (L,G) Kümmelbraten mit Kraut und Semmel- knödel (A,C,G,L,O) € 11,90</p>	<p>Menü2 7,20 Eintropfsuppe (A,C,L,G,) zart gekochtes Schulterscherz mit Rahmfisolen und Rösti (G,L)</p>	<p>Menü1 6,20 Gemüsecreme suppe (L,G,) Asiatische Reis- pfanne mit Puten- streifen (A)</p>	<p>Menü1 6,20 Rindsuppe mit Profiterol (A,C,L,G) Lasagne auf Tomatensauce mit grünen Salat (A,C,G)</p>	<p>Menü1 6,20 Rindsuppe mit Kräuterschöberl (L,G,) Chili con Carne mit Hausbrot (A,C,G)</p>	<p>Menü1 6,20 Ungarische Kraut- suppe (A,C,L,G) hausgemachte Buchteln mit Powidl fülle auf Vanillesauce (A,C,G)</p>	
		<p>Menü2 7,20 Gemüsecreme suppe (L,G,) Wiener Schnitzel v. Schwein mit Eräpfel salat (A,C,G)</p>	<p>Menü2 7,20 Rindsuppe mit Profiterol (A,C,L,G) geröstete Leber mit Salzkartoffeln (A,L)</p>	<p>Menü2 7,20 Rindsuppe mit Kräuterschöberl (L,G,) gebratene Stelze m. Speckkraut und Erdäpfelknödel (A,C,L)</p>	<p>Menü2 7,90 Ungarische Kraut- suppe (A,C,L,G) Kabeljau gebacken oder natur mit Erdäpfelsalat oder Petersilkkartoffeln (A,C,G,M,D)</p>		
		<p><b>Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:</b>  <b>A)</b> glutenhaltiges Getreide; <b>B)</b>Krebstiere; <b>C)</b> Ei; <b>D)</b> Fisch; <b>E)</b> Erdnuss  <b>F)</b> Soja; <b>G)</b> Milch oder Laktose; <b>H)</b> Schalenfrüchte; <b>L)</b> Sellerie  <b>M)</b> Senf; <b>N)</b> Sesam; <b>O)</b> Sulfite; <b>P)</b> Lupinen <b>R)</b> Weichtiere</p>					
<p><b>Neu!Neu!Neu!</b></p>	<p><b>Austausch bei Tagessuppe auf Grießnocker od. Leberknödel € 0,30</b></p>						

Menü von 11 Uhr bis 15 Uhr