

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 15.04.2024

Hühnerragoutsuppe A C L
Schweinsbraten mit Fisolengemüse A G L
oder
Spinat-Käse Spätzle mit Röstzwiebel A C G L

Dienstag 16.04.2024

Gulaschsuppe A C L
Geschmorte Hendlhaxerl mit Gemüse dazu Butterreis A L
oder
Hausnudeln mit Topfen, Rahm und Speck A C G L

Mittwoch 17.04.2024

Rinderbouillon mit Schinkenstrudel A C G L
Gekochtes Rindfleisch in feiner Gemüsesauce dazu Serviettenknödel A C G L
oder
Kaiserschmarren mit Preiselbeeren A C G H

Donnerstag 18.04.2024

Klare Karfiolsuppe A C L
Putenfilet vom Rost mit Letscho, Putenleber, Champignons und Erbsen
dazu Butterreis A L
oder
Tagliatelle mit zweierlei Spargel A C G

Freitag 19.04.2024

Serbische Bohnensuppe A C L
Gebackene Scholle im Sesammantel dazu Petersilienkartoffeln A C D G L
oder
Vollwertnudeln mit Lauch und Schafskäse A C G L

Samstag & Sonntag 20.04– 21.04.2024

Wir kochen ganztägig á la carte für Sie!

Mo–Fr gibt's
auch Pizzaschnitte
beim Lunchbuffet

Suppe inkl. 2 Hauptspeisen
inkl. Salat/Person (MO–FR)
€ 13,90

Kinder
bis 12 Jahre
€ 8,90

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Die 14 Allergene

- A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- C Eier von Geflügel und daraus gewonnen- Erzeugnisse**
- D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelatine)**
- E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)**
- H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- Q Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse**
- R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse**

