

## 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 Karfioluppe 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**

