

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 14.04.2025

Linsensuppe mit Geselchtem A C G L
Geschmorte Hendlhaxerl mit Gemüse dazu Butterreis L
oder
Spinat-Käsenockerl mit Röstzwiebeln A C G L

Dienstag 15.04.2025

Knoblauchcremesuppe mit Käsecroutons A C G L
Reisfleisch mit Gewürzgurken L
oder
Überbackene Gemüsepalatschinken A C G L

Mittwoch 16.04.2025

Rinderbouillon mit Schinkenpofesen A C G L
Putengeschnetzeltes nach Stroganoff Art mit Hörnchen A C G L
oder
Gebackener Käse mit Sauce Tartar dazu Butterreis A C G

Gründonnerstag 17.04.2025

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons A C G
Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat dazu Röstkartoffeln A C G L
oder
Gemüse Risotto mit Feta A G L

Karfreitag 18.04.2025

Bohnenrahmsuppe A C G L
Gebackenes Tilapiafilet in Mandelkruste dazu Petersilienkartoffeln A C D G L
oder
Krautfleckerl A C L

Samstag & Sonntag 19.04 – 20.04.2025

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)*
€ 14,90

*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**

