

# Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

## Montag 22.04.2024

Rinderbouillon mit Schinkenstrudel A C L  
Gekochtes Rindfleisch mit Dill-Kürbis dazu Röstkartoffeln A G L  
oder  
Wrap mit Wok Gemüse A F L

## Dienstag 23.04.2024

Französische Zwiebelsuppe mit Kräutercroutons A G L  
Paprikahendl mit hausgemachten Nockerl A C G L  
oder  
Snack Variation mit zweierlei Dip A C G F L

## Mittwoch 24.04.2024

Linsensuppe mit Geselchtem A C G L  
Putenfilet vom Rost mit Karfiol und Käse überbacken  
dazu Champignonreis A G L  
oder  
Grenadiermarsch A C G

## Donnerstag 25.04.2024

Pilzrahmsuppe A C G L  
Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Gemüse A C G  
oder  
Tagliatelle Verde mit Tomaten und Oliven A C G L

## Freitag 26.04.2024

Minestrone Suppe A G L  
Gegrillter Fische mit Dill-Schrimp Sauce dazu Petersilienkartoffeln A C D G  
oder  
Gemüse Lasagne A C G

## Samstag & Sonntag 27.04– 28.04.2024

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**

