

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 29.04.2024

Hühnerragoutsuppe ACL
Fleischknödel in Tomatensauce mit Butterkartoffeln ACGL
oder
Farfalle mit Spinat und Schafskäse ACCGL

Dienstag 30.04.2024

Klare Gemüsesuppe ACL
Beef Stroganoff mit Hörnchennudeln ACGLN
oder
Gebackenes Gemüse mit Butterreis dazu Sauce Tartare ACGLN

Feiertags-Lunch-Buffet – Mittwoch 01.05.2024

Rinderbouillon mit Leberknödel AGL
Wiener Schnitzel & Cordon Bleu vom Schwein
dazu Gemüsekartoffeln ACGL
oder
Ravioli mit Ruccola ACG

Dessert Variationen

Donnerstag 02.05.2024

Spargelcremesuppe mit Rohschinken AGL
Paella mit Huhn ACG
oder
Tagliatelle mit zweierlei Spargel ACGL

Freitag 03.05.2024

Bohnen-Rahmsuppe ACGL
Gebackenes Tilapiafilet in Pankopanade mit Petersilienkartoffeln ACGL
oder
Spaghetti Carbonara ACGL

Samstag & Sonntag 04.05– 05.05.2024

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**

