

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 13.05.2024

Putenragoutsuppe ACG
Faschierte Laibchen mit Kohlgemüse AGL
oder
Eiernockerl mit grünem Salat AGL

Dienstag 14.05.2024

Bohnengulaschsuppe ACL
Geschmorte Hendlhaxerl mit Gemüse dazu Butterreis L
oder
Hausnudeln mit Topfen, Rahm und Speck ACG

Mittwoch 15.05.2024

Klare Karfiolsuppe AGL
Glasierte Putenbrust in Zwiebel-Senfsauce mit Prinzessbohnen
dazu Kartoffelgratin AGLM
oder
Vollwertnudel mit Lauch und Schafskäse AGL

Donnerstag 16.05.2024

Rinderbouillon mit Schinkenstrudel AGL
Naturschnitzel mit Pilzrahmgulasch dazu hausgemachte Nockerl AGL
oder
Gebackener Karfiol mit Sauce Tartar dazu Butterreis ACG

Freitag 17.05.2024

Käseknödelsuppe AGL
Gebackene Scholle im Sesammantel
dazu Petersilienkartoffeln AGL
oder
Gemüsestrudel in Kräutersauce AGL

Samstag & Sonntag 18.05– 19.05.2024

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)
€ 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**

