

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 23.05.2022

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons AGL
Schweinsbraten mit Fisolengemüse AGL

oder

Gemüse-Reis-Curry Eintopf GL

Dienstag 24.05.2022

Broccolicremesuppe mit Rohschinken AGL
Gefüllte Hendlhaxerl mit Gemüserais ACGL

oder

Tagliatelle mit Tomaten und Schafskäse ACGL

Mittwoch 25.05.2022

Rindsbouillon mit Schinkenstrudel ACGL
Geschmorte Putenbrust in Senfsauce
mit Gratinkartoffeln und Prinzessbohnen ACGL

oder

Gemüse Lasagne ACGL

Donnerstag 26.05.2022

Christi Himmelfahrt

Wir kochen ganztägig á la carte für Sie!

Freitag 27.05.2022

Käseknödelsuppe ACGL
Gebackene Scholle im Sesammantel mit Petersilkkartoffeln ACDGLN

oder

Ravioli mit Bärlauch ACGL

Samstag & Sonntag 28.05 – 29.05.2022

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)

€ 10,90

Kinder
bis 12 Jahre

€ 6,90

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

