

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Pfingstmontag 20.05.2024

Spargelcremesuppe mit Schinkenchips A C G L
Putenschnitzel und gefüllte Hendlhaxerl dazu Gemüsereis A C G L
oder
Süßkartoffelgnocchi in Bärlauchsauce A C G L
Topfen-Erdbeer-Knödel in Zimtbrösel A C G

Dienstag 21.05.2024

Hühnerragoutsuppe A C
Schweinsbraten mit Fisolengemüse A G L
oder
Krautfleckerl A G

Mittwoch 22.05.2024

Rinderbouillon mit Spinatknödel A C G
Geschmorter Rindsbraten mit Gemüse dazu Kroketten A C G
oder
Tagliatelle mit Tomaten und Schafskäse A C G

Donnerstag 23.05.2024

Linsensuppe mit Geselchtem A C G
Putenfilet vom Rost mit Karfiol und Käse überbacken
dazu Champignonreis A G L
oder
Asia-Nudeln mit Wok-Gemüse A L T

Freitag 24.05.2024

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

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**

