

## Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

### Montag 20.06.2022

Putenragoutsuppe A C G

Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat und Röstkartoffeln A G L

oder

Schinkenfleckerl dazu Sauerrahm A C G

### Dienstag 21.06.2022

Gulaschsuppe A C G L

Paella von der Hühnerbrust A G L

oder

Frischkäsetortellini in Tomaten-Basilikum-Sauce A C G

### Mittwoch 22.06.2022

Gurken-Rahmsuppe dazu Rohschinken A G L

Faschierter Braten und Kartoffelpürree dazu Gemüse A C G L M

oder

Asianudeln in Wokgemüse A C G L

### Donnerstag 23.06.2022

Rindsbouillon A C G L

Putengeschnetzeltes nach Stroganoff Art  
mit Hörnchennudeln A C G L

oder

Snack Variationen mit zweierlei Dip A C G L

### Freitag 24.06.2022

Minestrone A C G L

Gratinierter Lachs in Kartoffeln und Spinat A C G D L

oder

Farfalle in Tomaten und Schafskäse A C G

### Samstag & Sonntag 25.06 – 26.06.2022

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

