

## Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

### Montag 27.06.2022

Leberreissuppe ACGL

Gegrillte Augsburgurger mit Erbsengemüse AGL

oder

Frischkäsetortellini in Tomaten-Basilikum-Sauce ACGL

### Dienstag 28.06.2022

Rindsbouillon mit Nudeln und Gemüse ACL

Geschmorte Putenbrust in Senfsauce

mit Prinzessbohnen und Gratinkartoffeln ACGL

oder

Farfalle mit Spinat und Schafskäse ACG

### Mittwoch 29.06.2022

Pilz-Rahmsuppe ACG

Grillhendl mit Chili-Sauce, Gemüse und Kartoffelpüree FGL

oder

Penne Rigate in Käse-Rahmsauce ACGL

### Donnerstag 30.06.2022

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons AGL

Gekochtes Rindfleisch in feiner Gemüsesauce dazu Makkaroni ACGL

oder

Gebackenes Gemüse mit Butterreis und Sauce Tartar ACGL

### Freitag 01.07.2022

Zucchinicremesuppe mit Kräutercroutons AG

Hühnerfilet mit Spinat-Käse überbacken dazu Butterreis AGL

oder

Gemüselasagne ACG

### Samstag & Sonntag 02.07 – 03.07.2022

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

