

KURZes Lunch Buffet

MONTAG BIS FREITAG VON 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag

11.10.2021

Eierflockensuppe
ACGL

Bauerngeselchtes
mit Linsen und Semmelknödel
ACGL
oder

Spinat-Käse Spätzle
dazu Röstzwiebeln
ACGL

Dienstag

12.10.2021

Pannonische Fischsuppe
AGL

Paella vom Huhn
E, L
oder

Hausnudeln in Topfen-Rahm
dazu Speck
ACGL

Mittwoch

13.10.2021

Rinderbouillon mit Kräuterfrittaten
ACGL

Chili Con Carne
dazu Bratkartoffeln
AL

Wrap mit Wokgemüse und Rahm Dip
ALF

Donnerstag

14.10.2021

Bohnen-Rahmsuppe
ACGL

Überbackenes Putenfilet in Karfiol-Käse
dazu Champignon-Reis
AGL
oder

Grenardiermarsch
ACGL

Freitag

15.10.2021

Französische Zwiebelsuppe
dazu Käsecroutons
AGL

Zanderfilet vom Rost
in Dill-Shrimpsauce und Hausnudeln
ACGDL
oder

Snackvariationen mit zweierlei Dip
ACGL

Samstag

16.10.2021

Wir kochen ganztägig
à la carte für Sie!

Sonntag

17.10.2021

Wir kochen ganztägig
à la carte für Sie!

**Mo - Fr gibt's auch
Pizzaschnitte
beim Lunchbuffet**

MO-FR um nur € 9,90

Suppe inkl. 2 Hauptspeisen inkl.
Salat/Person

Kinder bis 12 Jahre: € 6,20

KURZes Lunch Buffet

MONTAG BIS SONNTAG VON 11.30 bis 14.00 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
- O** Schwefeldioxid und daraus gewonnene Erzeugnisse
- P** Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
- R** Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse