

Mittagsmenüplan

vom 6. bis 10. August 2018

01 512 38 88

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Rotbarschfilet auf Rucola-Parmesan Risotto & Karotten Creme ^{DG}	Butterfischfilet auf Fenchel- Cous-Cous & Petersilien- Kartoffeln ^{AD}	Goldbrassenfilet mit Tomaten-Rucola-Ciabatta Salat & Süßkartoffelcreme ^{DA}	Thunfischfilet auf Fenchel-Orangen Gemüse & Curry-Basmati- Apfel Reis ^D	Fischfilet Variation auf Zucchini-Paprika Gemüse & Spinat-Kernöl ^{DGR}
Hühnersouvlaki auf Kartoffel-Lauch Püree & Chorizo Gemüse ^{DG}	Moussaka mit Bio Rindsfaschiertem, Melanzani, Zucchini & Joghurt-Bechamel. ^{ACG}	Kalbshüftsteak mit Jungzwiebel Kartoffel, Tzaziki & Melanzani Chips ^{AG}	Bifteki vom Lammfaschierten mit Kren-Kartoffeln, Jungzwiebel-Tomaten Carpaccio & Joghurt-Minz Dip ^{GCA}	Hühner-Gyros mit Pommes Frites, Tomaten-Petersilien Salat & Senfdip ^{LCO}
Eierschwammerl-Gemüse Lasagne mit kleinem Salat ^{ACG}	Tagliatelle in Tomaten-Basilikum Sauce, mit Eierschwammerln, Parmesan & Salatino ^{GAC}	Vegetarisches Mousaka mit Ziegenkäse-Haube & kleinem Salat ^{ACG}	Melanzani-Roulade mit Linsen-Tabouleh Füllung & Büffelmozzarella Haube auf Tomaten-Cous-Cous ^{AG}	Eierschwammerl-Risotto mit Parmesan & Rucola ^G

Mittagsmenü von 11:30 bis 14:30 Uhr

Menü (Suppe & Hauptspeise): Fisch € 11,60 p.P. / Fleisch € 11,50 p.P. / Vegetarisch € 10,50 p.P.

Allergene

A-Glutenhaltiges Getreide & Getreideprodukte; B-Krebstiere; C-Ei & Eierzeugnisse; D-Fische & daraus gewonnene Erzeugnisse; E-Erdnüsse & daraus gewonnene Erzeugnisse;
 F- Soja & daraus gewonnene Erzeugnisse; G-Milch oder Laktose; H-Schalenfrüchte; L-Sellerie & daraus gewonnene Erzeugnisse; M-Senf & daraus gewonnene Erzeugnisse;
 N-Sesam & Sesamerzeugnisse; O-Sulfite; P-Lupine & daraus gewonnene Erzeugnisse; R-Weichtiere;