

Mittagsmenüplan

vom 11. bis 15. Februar 2019

Tel: 01 512 38 88

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe	Tagessuppe
Butterfischfilet auf Rucola-Risotto & Karottencreme ^{DAG}	Goldbrassenfilet auf Orangen-Karfiol-Gemüse & Apfel-Curry Reis ^{DGL}	Rotbarschfilet mit Rucola-Tomaten Salat, Zucchini-Tabouleh & Soja-Creme ^{DG}	Forellenfilet mit Gurken- Radieschen-Apfel Salat & Zucchini-Minze-Cous-Cous _{DA}	Viktoriabarschfilet auf Süßkartoffelpüree & Sesam-Spinat ^{DG}
Moussaka mit Bio-Kalbsfaschiertem, Zucchini, Melanzani & kleinem Salat ^{AG}	Bio-Rindsfaschiertes-Kebab mit Tzatziki & Curcuma- Kartoffeln ^{LGC}	Hühner Souvlaki mit Tzatziki, Prosciutto-Erbesen Gemüse & Pommes frites ^G	Rinderhüftsteak auf getrüffeltem Kartoffelpüree & pikantem-Brokkoli-Gemüse _{LAG}	Hühner-Gyros mit Pommes frites, Tomaten- Petersiliensalat & Senfdip _{LCO}
Knuspriger Feta mit gegrilltem Gemüse & Melanzanisalat ^{ACG}	Spinat-Eierschwammerl-Lasagne mit kleinem Salat ^{GCA}	Spinat-Tortellini in Gorgonzola-Pilzsauce mit Parmesan & Rucola _{ACG}	Crêpes mit Spargel- Eierschwammerl Füllung & Büffelmozzarella überbacken _{ACG}	Papoutsakia-Melanzani mit Gemüse gefüllt & Ziegenkäse-Haube ^{AG}

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;