

Speisekarte vom 15.10. – 19.10.2018

Montag

Gemüsebrühe (m) mit Flädle (a,g,k)

Menü I

Mini Haxe mit Semmelknödel (a,g,k) und Krautsalat (1,5,6)

Menü II vegetarisch

Käse Spätzle (a,g,k) mit Röstzwiebeln (a)

Dienstag

Kohlrabi- Cremesuppe mit Croutons (a,g,k)

Menü I

Kassler-Braten (n) mit Senfsauce (n), Bayrisch Kraut (k) und Petersilienkartoffeln (k)

Menü II vegetarisch

Germknödel (a,g,k) mit Vanille Sauce (k)

Mittwoch

Rinderbrühe mit Gemüsestreifen (m) und Backerbsen (a,g,k)

Menü I

Hähnchenkeule (m,n) mit Rahmsauce (k), Schupfnudeln (a,g,k) und Salat

Menü II

Sauerbratengulasch (m,n) mit Pommes Frites und Salat

Menü III vegetarisch

Rahm-Schwammerl (k) mit Kartoffelknödel (a,g,k)

Donnerstag

Blumenkohlsuppe mit Kräuternocken (a,g,k)

Menü I

Gebackener Leberkäse (g) mit Sauerkraut (1,5,6,n) und Kartoffelpüree (k)

Menü II vegetarisch

Kaiserschmarrn (a,g,k) mit Zwetschgenröster

Freitag

Menü I

Hochzeitssuppe (m,n) mit Laugenbrezeln (a,g,k)

Menü II

Gebratenes Fischfilet (f,k) auf Wurzelgemüse (m) mit Senfsauce (n) und Salzkartoffeln (k)

Für Gäste wird ein Zuschlag von 1,00 € erhoben

Hinweise und Erläuterungen:

Alle Speisen können Spuren von Allergenen enthalten.

1) mit Konservierungsstoffen 2) mit Farbstoff 3) geschwefelt 4) geschwärzt 5) mit Antioxidationsmittel
6) Süßungsmittel 7) enthält eine Phenylalaninquelle 8) mit Geschmacksverstärker 9) Phosphat

a) Weizen b) Roggen c) Gerste d) Hafer e) Dinkel f) Krebstiere g) Eier h) Fische i) Erdnüsse

j) Soja k) Milchprodukte einschließlich Laktose

l) Schalenfrüchte (Mandel ¹, Haselnuss ², Walnuss ³, Cashew ⁴, Pekannuss ⁵, Paranuss ⁶, Pistazie ⁷, Macadamianuss ⁸, Queenslandnuss ⁹)

m) Sellerie n) Senf o) Sesamsamen p) Schwefeldioxid q) Lupinen r) Weichtiere