

Kurzes Lunch Buffet

von 11.30 bis 13.30 Uhr

Montag 29.07.2024

Putenragoutsuppe ACG
Gekochtes Rindfleisch mit Cremespinat dazu Röstkartoffeln AGL
oder
Krautfleckerl ACL

Dienstag 30.07.2024

Klare Karfiolsuppe A CGL
Naturschnitzel in Champignon-Paprika-Rahmsoße
dazu hausgemachte Nockerl ACGL
oder
Röstischmankerl mit Schnittlauch-Rahm A CGL

Mittwoch 31.07.2024

Gulaschsuppe ACL
Putenfilet mit Karfiol und Käse überbacken dazu Champignonreis AGL
oder
Spinat-Gnocchi mit geschmorten Tomaten in Käsesauce A CGL

Donnerstag 01.08.2024

Broccolicremesuppe AGL
Geschmorte Hühnerbrust mit Zwiebel und Speck dazu Butterreis AGL
oder
Überbackene Gemüsepalatschinken A CGL

Freitag 02.08.2024

Serbische Bohnensuppe ACL
Gebackenes Tilapiafilet in Mandelkruste dazu Petersilienkartoffeln ACDGL
oder
Cannelloni mit Spinat und Ricotta ACG

Samstag & Sonntag 03.08– 04.08.2024

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)
€ 14,90

Kinder
bis 12 Jahre
€ 8,90

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**

