

## 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 ACGL

### Mittwoch 31.07.2024

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

### Donnerstag 01.08.2024

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

### 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**

