



**Menüplan Juni 2022**

Montag, 30.05.2022	Selchfleisch mit Grießknödel und Krautsalat	A, C, F, G,	€ 7,90
Dienstag, 31.05.2022	Surschnitzerl gebacken mit Reis	A, C, F,G	€ 7,90
Mittwoch, 01.06.2022	Rindfleisch gekocht mit Semmelkren	A, C, F, G, L, O	€ 7,90
Donnerstag, 02.06.2022	1/2 Henderl mit Beilage	keine Allergene	€ 7,90
Freitag, 03.06.2022	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 06.06.2022	<b>Pfingstmontag</b>		
Dienstag, 07.06.2022	Cordon Bleu vom Schwein mit Beilage	A, C, F, G	€ 7,90
Mittwoch, 08.06.2022	Schweinsspießerl mit Beilage	A, G, M	€ 7,90
Donnerstag, 09.06.2022	Champignonschnitzerl mit Beilage	A, C, G	€ 7,90
Freitag, 10.06.2022	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 13.06.2022	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Safterl	A, C, F, M	€ 7,90
Dienstag, 14.06.2022	Mailänder Schnitzel mit Beilage	A, F, M	€ 7,90
Mittwoch, 15.06.2022	Rindsrouladen mit Beilage	A, G, M	€ 7,90
Donnerstag, 16.06.2022	<b>Fronleichnam</b>		
Freitag, 17.06.2022	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 20.06.2022	Schweizer Schnitzel mit Beilage	A, C, F, G	€ 7,90
Dienstag, 21.06.2022	Menzl's Schweinsbraten mit Kraut und Knödel	A, F, C, G, L	€ 7,90
Mittwoch, 22.06.2022	Rindsgulasch mit Semmelknödel	A, C, F, G	€ 7,90
Donnerstag, 23.06.2022	Kotelettes mit Letscho und Bratkartoffeln	A, L	€ 7,90
Freitag, 24.06.2022	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke		
	<b>Täglich frisch gekocht!</b>		

## Die 14 Allergene lt. LMIV sind:

- A glutenhaltiges Getreide wie Weizen, Dinkel, Roggen, Gerste oder Hafer
- B Krebstiere, wie Shrimps, Scampi oder Hummer
- C Eier
- D Fisch
- E Erdnuss
- F Soja
- G Milch, einschließlich Lactose
- H Schalenfrüchte, sprich alle Arten von Nüssen, Mandeln, Pistazien
- L Sellerie
- M Senf
- N Sesam
- O Sulfite und Schwefeldioxid
- P Lupinen
- R Weichtiere, wie Schnecken, Muscheln oder Austern

**und die jeweils daraus hergestellten Erzeugnisse!**