



Menüplan Mai 2022

Montag, 02.05.2022	Selchfleisch mit Grießknödel und Krautsalat	A, C, F, G,	€ 7,40
Dienstag, 03.05.2022	Surschnitzerl gebacken mit Reis	A, C, F, G	€ 7,40
Mittwoch, 04.05.2022	Rindfleisch gekocht mit Semmelkren	A, C, F, G, L, O	€ 7,40
Donnerstag, 05.05.2022	1/2 Henderl mit Beilage	keine Allergene	€ 7,40
Freitag, 06.05.2022	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 09.05.2022	Cordon Bleu vom Schwein mit Beilage	A, F, C, G;	€ 7,40
Dienstag, 10.05.2022	Zwiebelfleisch vom Rind mit Beilage	A, G, M	€ 7,40
Mittwoch, 11.05.2022	Blunzn Gröstl	A, F, L, M	€ 7,40
Donnerstag, 12.05.2022	Champignonschnitzerl mit Beilage	A, C, G	€ 7,40
Freitag, 13.05.2022	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 16.05.2022	Putengeschnetzeltes mit Beilage	A, G	€ 7,40
Dienstag, 17.05.2022	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Safterl	A, C, F, M	€ 7,40
Mittwoch, 18.05.2022	Rindsrouladen mit Beilage	A, G, M	€ 7,40
Donnerstag, 19.05.2022	Grillwürstel mit Sauerkraut und Kartoffeln	keine Allergene	€ 7,40
Freitag, 20.05.2022	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 23.05.2022	Schweizer Schnitzel mit Beilage	A, C, F, G	€ 7,40
Dienstag, 24.05.2022	Menzl's Schweinsbraten mit Kraut und Knödel	A, F, C, G, L	€ 7,40
Mittwoch, 25.05.2022	Rindsgulasch mit Semmelknödel	A, C, F, G	€ 7,40
Donnerstag, 26.05.2022	Christi Himmelfahrt		
Freitag, 27.05.2022	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke		
	Täglich frisch gekocht!		

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!