

Menüplan Februar 2023

Montag, 30.01.2023	Bauernschmaus	A, C, F, G, O	€ 7,90
Dienstag, 31.01.2023	Champignonschnitzerl mit Beilage	A, C, G	€ 7,90
Mittwoch, 01.02.2023	Krautrouladen mit Kartoffel	A, C, F, M	€ 7,90
Donnerstag, 02.02.2023	Szegediner Gulasch mit Beilage	A, C, F, M	€ 7,90
Freitag, 03.02.2023	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 06.02.2023	Geselchtes mit Grießknödel und Kraut	A, C, L, M, F	€ 7,90
Dienstag, 07.02.2023	Surschnitzel gebacken mit Reis	A, C, F, G	€ 7,90
Mittwoch, 08.02.2023	Järgeschnetzelttes mit Nudeln	A, G, M	€ 7,90
Donnerstag, 09.02.2023	Reisfleisch mit Salat	F, M, L	€ 7,90
Freitag, 10.02.2023	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 13.02.2023	Zwiebelschnitzerl vom Schein mit Beilage	A, C, G, L	€ 7,90
Dienstag, 14.02.2023	Putenschnitzerl gebacken mit Beilage	A, C, F, G; L	€ 7,90
Mittwoch, 15.02.2023	Rindsgulasch mit Semmelknödel	A, C, F, G	€ 7,90
Donnerstag, 16.02.2023	Faschierter Braten auf Kartoffelpüree mit Natursafterl	A, C, F, M	€ 7,90
Freitag, 17.02.2023	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 20.02.2023	Mailänder Schnitzel mit Beilage	A, C, F, G	€ 7,90
Dienstag, 21.02.2023	Käsespätzle	A, C, G	€ 7,90
Mittwoch, 22.02.2023	Aschermittwoch geschlossen!	A, C, G	€ 7,90
Donnerstag, 23.02.2023	Putengeschnetzelttes mit Beilage	A, G,	€ 7,90
Freitag, 24.02.2023	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!