



Menüplan Jänner 2019

Montag, 07.01.2019	Leberkäse Cordon bleu mit Beilage	A, C, F, G	€ 6,50
Dienstag, 08.01.2019	Putenschnitzerl mit Beilage	A, C, G, L	€ 6,50
Mittwoch, 09.01.2019	Rindfleisch gekocht mit Semmelkren	A, C, F, G, L, O	€ 6,50
Donnerstag, 10.01.2019	Gefüllter Bauch mit Krautsalat	A, C, F, G,	€ 6,50
Freitag, 11.01.2019	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke		
Montag, 14.01.2019	Knödelmix mit Gulaschsaft und Kraut	A, C, L, M, F	€ 6,50
Dienstag, 15.01.2019	Surschnitzerl gebacken mit Beilage	A, C, F, G	€ 6,50
Mittwoch, 16.01.2019	Jägerschnitzel mit Beilage	A, G,	€ 6,50
Donnerstag, 17.01.2019	Faschierter Braten auf Kartoffelpüree mit Natursafterl	A, C, F, M;	€ 6,50
Freitag, 18.01.2019	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 21.01.2019	Naturschnitzerl mit Champignon und Beilage	A, C, G;	€ 6,50
Dienstag, 22.01.2019	Backhenderl mit Beilage	A, C, F, G; L	€ 6,50
Mittwoch, 23.01.2019	Rindsrouladen mit Beilage	A, G, M	€ 6,50
Donnerstag, 24.01.2019	Cordon Bleu vom Schwein mit Beilage	A, F, C, G;	€ 6,50
Freitag, 25.01.2019	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 28.01.2019	Schweizer Schnitzel mit Beilage	A, C, F, G	€ 6,50
Dienstag, 29.01.2019	Putengeschnitzel mit Beilage	A, G	€ 6,50
Mittwoch, 30.01.2019	Rindsgulasch mit Beilage	A, C, F, G	€ 6,50
Donnerstag, 31.01.2019	Menzl's Schweinsbraten mit Kraut und Knödel	A, F, C, G, L	€ 6,50
Freitag, 01.02.2019	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!