

Menüplan Juni 2019

Montag, 03.06.2019	Selchfleisch mit Grießknödel und Krautsalat	A, C, F, G,	€ 6,95
Dienstag, 04.06.2019	Surschnitzerl gebacken mit Reis	A, C, F,G	€ 6,95
Mittwoch, 05.06.2019	Rindfleisch gekocht mit Semmelkren	A, C, F, G, L, O	€ 6,95
Donnerstag, 06.06.2018	1/2 Henderl mit Beilage	keine Allergene	€ 6,95
Freitag, 07.06.2019	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 10.06.2019	Pfingstmontag		
Dienstag, 11.06.2019	Cordon Bleu vom Schwein mit Beilage	A, C, F, G	€ 6,95
Mittwoch, 12.06.2019	Zwiebelfleisch vom Rind mit Beilage	A, G, M	€ 6,95
Donnerstag, 13.06.2019	Champignonschnitzerl mit Beilage	A, C, G	€ 6,95
Freitag, 14.06.2019	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 17.06.2018	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Safterl	A, C, F, M	€ 6,95
Dienstag, 18.06.2018	Hawaii Schnitzel mit Beilage	A, F, M	€ 6,95
Mittwoch, 19.06.2018	Rindsrouladen mit Beilage	A, G, M	€ 6,95
Donnerstag, 20.06.2018	Fronleichnam		
Freitag, 21.06.2018	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 24.06.2018	Schweizer Schnitzel mit Beilage	A, C, F, G	€ 6,95
Dienstag, 25.06.2018	Menzl's Schweinsbraten mit Kraut und Knödel	A, F, C, G, L	€ 6,95
Mittwoch, 26.06.2018	Rindsgulasch mit Semmelknödel	A, C, F, G	€ 6,95
Donnerstag, 27.06.2018	Kotelettes mit Letscho und Bratkartoffeln	A, L	€ 6,95
Freitag, 28.06.2018	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!