



Menüplan August 2019

Montag, 05.08.2019	Selchfleisch mit Grießknödel und Krautsalat	A, C, F, G,	€ 6,95
Dienstag, 06.08.2019	Cordon Bleu vom Schwein mit Beilage	A, C, F, G	€ 6,95
Mittwoch, 07.08.2019	Rindfleisch gekocht mit Semmelkren und Rösti	A, C, F, G, L, O	€ 6,95
Donnerstag, 08.08.2019	Champignonschnitzel mit Beilage	A, C, G	€ 6,95
Freitag, 09.08.2019	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 12.08.2019	Knödelmix mit Gulaschsaft und Kraut	A, C, L, M, F	€ 6,95
Dienstag, 13.08.2019	Surschnitzerl gebacken mit Reis	A, C, F, G	€ 6,95
Mittwoch, 14.08.2019	Zwiebelfleisch vom Rind mit Beilage	A, G, M	€ 6,95
Donnerstag, 15.08.2019	Feiertag		
Freitag, 16.08.2019	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 19.08.2019	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Safterl	A, C, F	€ 6,95
Dienstag, 20.08.2019	Bauernschmaus	A, C, G, F, O	€ 6,95
Mittwoch, 21.08.2019	Rindsrouladen mit Beilage	A, G, M	€ 6,95
Donnerstag, 22.08.2019	Backhenderl mit Reis und Kartoffel	A, F, C, G; L	€ 6,95
Freitag, 23.08.2019	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 26.08.2019	Schweizer Schnitzel mit Beilage	A, C, F, G	€ 6,95
Dienstag, 27.08.2019	Menzl's Schweinsbraten mit Kraut und Knödel	A, F, C, G, L	€ 6,95
Mittwoch, 28.08.2019	Rindsgulasch mit Semmelknödel	A, C, F, G	€ 6,95
Donnerstag, 29.08.2019	Kotelettes mit Letscho und Bratkartoffeln	A, L	€ 6,95
Freitag, 30.08.2019	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!