

Menüplan September 2017

Montag, 04.09.2017	Knödelmix mit Sauerkraut und Gulaschsaft	A, C, F, L, M	€ 6,50
Dienstag, 05.09.2017	Grillspieß mit Pommes und Gemüse	keine Allergene	€ 6,50
Mittwoch, 06.09.2017	Rindsgulasch mit Semmelknödel	A, C, F, G	€ 6,50
Donnerstag, 07.09.2017	Naturschnitzerl mit Champignon und Beilage	A, C, G,	€ 6,50
Freitag, 08.09.2017	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 11.09.2017	Bauernschmaus	A, C, F,G, O	€ 6,50
Dienstag, 12.09.2017	Gebackene Schinkenröllchen mit Kartoffel	A, C, G	€ 6,50
Mittwoch, 13.09.2017	Rindsrouladen mit Beilage	A, C, F, M	€ 6,50
Donnerstag, 14.09.2017	Putenschnitzerl natur mit Erbsenreis	A, C	€ 6,50
Freitag, 15.09.2017	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 18.09.2017	Cordon Bleu vomn Schwein mit Beilage	A, C, F,G	€ 6,50
Dienstag, 19.09.2017	Berner Würstel mit Pommes	G,O	€ 6,50
Mittwoch, 20.09.2017	Zwiebelfleisch vom Rind mit Beilage	A, C, G, L,	€ 6,50
Donnerstag, 21.09.2017	1/2 Henderl gegrillt mit Reis	keine Allergene	€ 6,50
Freitag, 22.09.2017	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 25.09.2017	Blunzn Gröstl	A, F, L, M,	€ 6,50
Dienstag, 26.09.2017	Surschnitzel mit Beilage	A, C, F,G	€ 6,50
Mittwoch, 27.09.2017	Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren und Rösti	A, C, F, G, L	€ 6,50
Donnerstag, 28.09.2017	Putenschnitzel natur in Pfefferrahmsauce mit Beilage	A, C, G,	€ 6,50
Freitag, 29.09.2016	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!