

Menüplan Oktober 2018

Montag, 01.10.2018	Selchfleisch mit Grießknödel und Krautsalat	A, C, F, G	€ 6,95
Dienstag, 02.10.2018	Champignonschnitzel mit Beilage	A, C, G	€ 6,95
Mittwoch, 03.10.2018	Zwiebelfleisch vom Rind mit Beilage	A, G, M	€ 6,95
Donnerstag, 04.10.2018	Putengeschnetzeltes mit Beilage	A, G	€ 6,95
Freitag, 05.10.2018	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 08.10.2018	Knödelmix mit Gulaschsaft und Kraut	A, C, L, M, F	€ 6,95
Dienstag, 09.10.2018	Surschnitzerl gebacken mit Reis	A, C, F, G	€ 6,95
Mittwoch, 10.10.2018	Gekochtes Rindfleisch mit Semmelkren	A, C, F, G, L, O	€ 6,95
Donnerstag, 11.10.2018	Putenzwiebelschnitzerl mit Beilage	A, C, G, L	€ 6,95
Freitag, 12.10.2018	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 15.10.2018	Faschierter Braten mit Kartoffelpüree und Safterl	A, C, F, M	€ 6,95
Dienstag, 16.10.2018	Reisfleisch	F, M, L	€ 6,95
Mittwoch, 17.10.2018	Rindsrouladen mit Beilage	A, G, M	€ 6,95
Donnerstag, 18.10.2018	Backhenderl mit Reis und Kartoffel	A, F, C, G; L	€ 6,95
Freitag, 19.10.2018	Bitte wählen Sie aus unserer reichhaltigen heißen Theke!		
Montag, 22.10.2018	Schweizer Schnitzel mit Beilage	A, C, F, G	€ 6,95
Dienstag, 23.10.2018	Menzl's Schweinsbraten mit Kraut und Knödel	A, F, C, G, L	€ 6,95
Mittwoch, 24.10.2018	Rindsgulasch mit Semmelknödel	A, C, F, G	€ 6,95
Donnerstag, 25.10.2018	Kotelettes mit Letscho und Bratkartoffeln	A, L	€ 6,95
Freitag, 26.10.2018	Nationalfeiertag		
	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!