

Wochenkarte 23.-27.01.2023

Der Menüpreis beträgt 8,50 Euro, zusammengestellt aus dem Hauptgericht
und einem 2.Gang (Tagessuppe, Beilagensalat oder Dessert)

Gericht der Woche: Reis-Quinoa Bowle mit Flugente, Bohnen, Sesamsauce und Gurkenrahm € 9,90

Montag, 23.01.2023:

- I: Hühnerfilet im Kräuterrahmsaft'l mit Butterreis (A,C,G,L,O)
- II: Vegetarischer Strudel mit Petersilerdäpfel und Kräuterrahm (A,C,G,L)
- III: Gefüllter Paprika mit Tomatensauce und Petersilerdäpfel (A,C,G,L)

Dienstag, 24.01.2023:

- I: Jägerrahmschnitzel mit Schupfnudeln (A,G,L,O)
- II: Vegetarisches Gemüse-Erdäpfelgulasch (A,L,M)
- III: Tortellini in Schinkenrahm (A,C,G,L,O)

Mittwoch, 25.01.2023:

- I: Rindsgulasch mit Butternockerl (A,C,G,L)
- II: Eiernockerl (A,C,G)
- III: Topfen-Zwetschkenauflauf (A,C,G,H)

Donnerstag, 26.01.2023:

- I: Putenbraten im Naturrahmsaft'l mit Butterreis (A,G,L,M)
- II: Gemüselasagne (A,G,L)
- III: Grammelknödel mit Sauerkraut und Bratensaft'l (A,C,G,L)

Freitag, 27.01.2023:

- I: Gemüse-Lachslaibchen mit Petersilerdäpfel (A,C,D,L)
- II: Kürbislasagne (A,C,G,L)

A: Glutenhaltiges Getr., B: Krebstiere, C: Ei, D: Fisch, E: Erdnuss, F: Soja, G: Laktose, H: Schalenfrüchte, L: Sellerie, M: Senf, N: Sesam, O: Sulfite, P: Lupinen, R: Weichtiere