

SPEISEPLAN KW: 03

2024-01-15		Montag	
	Suppe	Lauchcremesuppe	*AGL
	Menue 1	Sellerieschnitzel mit Petersilienkartoffeln und Salat	*GL
	Menue 2	Schweinebraten mit Semmelknödel und Salat	*ACGL
	Dessert	Obst der Saison	
2024-01-16		Dienstag	
	Suppe	Rindssuppe mit Specknockerl	*ACGL
	Menue 1	Salatteller mit Kürbiskernöl an gebackenen Käsestreifen und Gebäck	*ACGL
	Menue 2		
	Dessert	Schokoladenmousse	*GHOP
2024-01-17		Mittwoch	
	Suppe	Karotten-Ingwer-Suppe	*GL
	Menue 1	Spinatknödel in brauner Butter mit Parmesan u. Salat	*ACGL
	Menue 2	Schweinesteak mit Letscho an Bratkartoffeln und Salat	*ACGL
	Dessert	Fruchtsalat	*OP
2024-01-18		Donnerstag	
	Suppe	Gebrannte Grießsuppe	*CGL
	Menue 1	Kartoffelcordon bleu auf Tomatensugo mit Salat	*ACGL
	Menue 2	Rinderragout mit Speck-Pilzen an Kräuterspätzle mit Salat	*ACGL
	Dessert	Vanillecreme	*GOP
2024-01-19		Freitag	
	Suppe	Gemüsecremesuppe	*ACGL
	Menue 1	Apfelschmarrn mit Kompott	*ACGOP
	Menue 2	Chilli con Carne mit Gebäck und Salat	*ACGL
	Dessert	Dessert	*GOP

Wir wuenschen einen "Guten Appetit"!

*(A=Glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere | C= Ei | D = Fisch | E = Erdnuss | F = Soja | G = Milch oder Laktose
H = Schalenfruechte | L = Sellerie | M = Senf | N = Sesam | O = Sulfite | P = Lupinen | R = Weichtiere)
Kreuzkombinationen bei den einzelnen Zutaten, sowie technisch unvermeidbare Verunreinigungen bei den einzelnen Produkten koennen nicht ausgeschlossen werden.
Wir lehnen jede Verantwortung ab, fuer Angabe die von Zulieferern oder Dritten zur Verfuegung gestellt werden.

Kurzfristige Aenderungen der Kueche vorbehalten.

Fuer Fragen steht Ihnen unser geschultes Personal gerne zur Verfuegung.