

# MENÜ KW 37

## 13.09.– 17.09.2021

MENÜ 1: € 4,90

MENÜ 2: € 4,90



### MONTAG

[1] Hähnchengyros im Fladenbrot mit Sauerrahmsauce <sup>Huhn \*\*\*\*\*</sup>

[2] Rotes Bohnen Kokos Curry <sup>vegetarisch \*\*\*\*\*</sup>

---

### DIENSTAG

[1] Wildschweinragout (AUT) mit Pilzen, Rosenkohl und Spätzle **6,00€** <sup>Wild \*\*\*\*\*</sup>

[2] Kürbisrisotto mit Rucola und Hartkäse <sup>vegetarisch \*\*\*\*\*</sup>

---

### MITTWOCH

[1] Spaghetti Carbonara (AUT) mit geriebenem Parmesan <sup>Schwein \*\*\*\*\*</sup>

[2] Rotbarschfilet auf Paprika Zucchini Gemüse und Linguini <sup>Fisch \*\*\*\*\*</sup>

---

### DONNERSTAG

[1] Hühnerbrust (D) Sweet & Sour mit Asiagemüse und Basmatireis <sup>Huhn \*\*\*\*\*</sup>

[2] Riebel mit Apfelmus <sup>vegetarisch \*\*\*\*\*</sup>

---

### FREITAG

[1] Lasagne al forno <sup>Schwein \*\*\*\*\*</sup>

[2] Indischer Linsen Dal mit Gemüse <sup>vegetarisch \*\*\*\*\*</sup>

#### ALLERGENE

A Milcheiweiß/Laktose  
B Erdnuss  
C Schalenfrüchte  
D Glutenhaltiges Getreide  
E Krebstiere  
F Fisch  
G Hühnerei  
H Sellerie

I Senf  
J Sesam  
K Soja  
L Schwefeldioxid  
M Lupinen  
N Weichtiere

#### ZUSATZSTOFFE

1 mit Farbstoff  
2 Konservierungsstoffe  
3 Antioxidationsmittel  
4 Geschmacksverstärker  
5 geschwefelt  
6 geschwärzt  
7 Phosphat  
8 fetthaltige Glasur

9 koffeinhaltig  
10 chininhaltig  
11 Süßungsmittel  
12 enthält eine Phenylalaninquelle  
13 gewachst  
14 Taurin  
15 Nitritpökelsalz  
16 Alkohol/Aroma