

Tagesmenüs in unserer Cafeteria vom 07.02. bis 12.02.2023

	Vorspeise	Hauptspeise	Dessert
Dienstag 7,20 €	Rosenkohl- Creme _{b,a1,i}	Schnitzel vom Schein _{i,a1,m} mit Paprikarahm _{a1,bi} , dazu Pommes-frites oder Kartoffeln und ein Blattsalat	Stracciatella Creme _{1i}
Mittwoch 6,80 €	Paprika- Creme _{b,a1,i}	Frikadelle „Tiroler Art“ mit Tomate und Käse überbacken _{i,a,mg,i} , dazu Kartoffeln und Möhengemüse _{1i} oder ein Salat	Obstsalat mit Sahne _{1i}
Donnerstag 6,80 €	Karotten- Creme _{b,a1,1i}	Schweinegeschnetzeltes in Pilzrahmsauce _{a1,bi} dazu Reis oder Kartoffeln und ein Gurkensalat _{1i}	Pudding mit Vanille- geschmack und Schokosauce _{1i}
Freitag 7,20 € 6,80 €	Zwiebel- Creme _{a1,bi6}	Gebatener Winterkabeljau _{if} , auf einem rote Beete-Püree _{a1,i} oder ein Sellerieschnitzel _{mib,a1} mit Kartoffeln und Meerrettichsauce _{i,a1,b}	Pudding mit Mandeln und Sahne _{1i,L2}
Samstag 5,80 €		Linsensuppe mit Mettwurstchen _b oder Graupensuppe mit Gemüse, dazu eine Bockwurst _b	Milchreis mit Zucker & Zimt _{1i}
Sonntag 8,20 €	Kalbscreme _{b,a1,i,6}	Schweinebraten in Rahmsauce _{a1,ib} dazu Bohnen im Speckmantel und Herzoginkartoffeln _{mi} oder Kartoffeln	Eis _{1i}

Änderungen vorbehalten!

Enthält Allergieauslösende Stoffe: a Glutenhaltig (a1 Weizen, a2 Roggen, a3 Gerste, a4 Hafer, a5 Dinkel, a6 Kamut) b Sellerie, c Krebstiere, d Lupine, e Sesam, f Fisch, g Senf h Erdnüsse, i Milcherzeugnisse, j Schwefeldioxyd, k Soja, L Schalenfrüchte (L1 Mandeln, L2 Haselnüsse, L3 Walnüsse, L4 Cashewnüsse, L5 Pekannüsse, L6 Paranüsse, L7 Pistazien, L8 Macadamia-Nüsse), m Eier, n Weichtiere.

Bitte fragen Sie unser Servicepersonal nach unserer Zusatzstoffübersicht (Z*).